GAGGIA

MILANO



ENGLISH

NEDERLANDS

POLSKI

GAGGIA MAGENTA

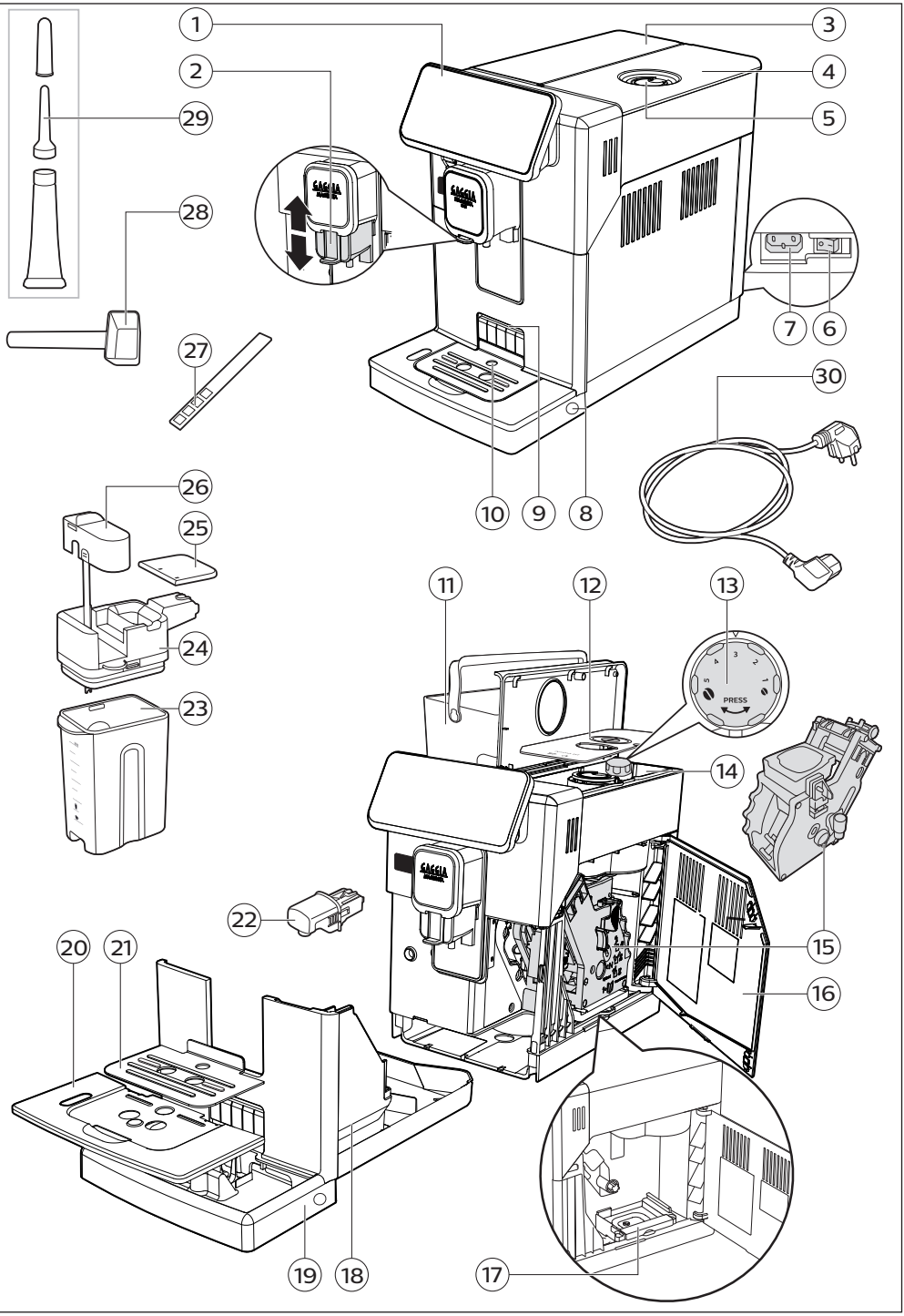
PRESTIGE

EG6603 (SUP 051U)

Operating instructions
Gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi

CE

02


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
PRESS

ENGLISH

Congratulations on your purchase of Gaggia Magenta Prestige!
This easy-to-use machine guarantees excellent results every day.
Thanks to its intuitive interface, you can choose from 13 beverages and customise them according to your preferences.
Before being packed, each of our high-quality machines undergoes rigorous testing in our laboratories to ensure that it is operating correctly. As real coffee is used during testing, some residue may be found in your machine. However, this does not compromise the integrity of the product. Please be assured that this is a brand new machine.
In this user manual you will find all the information you need to install, use, clean and descale your machine. Before using it for the first time, please read carefully the safety manual provided separately and store it for future use.

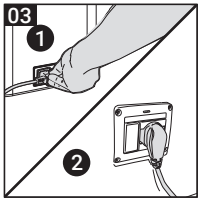
NEDERLANDS

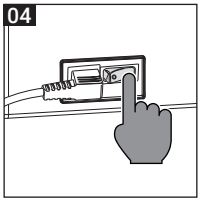
Van harte gelukgewenst met de aanschaf van een Gaggia Magenta Prestige!
Met deze machine krijgt u altijd een uitstekend resultaat in een handomdraai.
Dankzij de intuïtieve interface kunt u kiezen uit 13 dranken en deze aan uw voorkeur aanpassen.
Alvorens te worden verpakt, wordt elke machine onderworpen aan strenge tests in onze laboratoria om een hoge kwaliteit en correcte werking te garanderen. Er wordt tijdens het testen ook koffie gebruikt, dus het is mogelijk dat er wat residu achterblijft. Dit doet geen afbreuk aan de integriteit van het product: het is een volledig nieuwe machine.
In deze handleiding vindt u alle nodige informatie om uw machine te installeren, te gebruiken, schoon te maken en te ontkalken. Lees de aparte veiligheidsbrochure zorgvuldig door voordat u de machine voor het eerst gebruikt en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

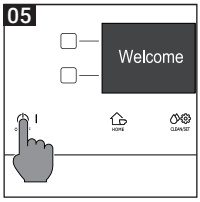
POLSKI

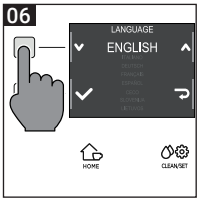
Gratulujemy zakupu urządzenia Gaggia Magenta Prestige!
Dzięki temu urządzeniu zawsze będziesz cieszyć się doskonałymi rezultatami, o które w tym przypadku nie trudno.
Intuicyjny interfejs pozwoli Ci na wybór spośród 13 napojów i dostosowanie ich do Twoich preferencji.
Przed zapakowaniem każde urządzenie przechodzi szereg rygorystycznych testów w naszych laboratoriach, aby zapewnić ich wysoką jakość i prawidłowe działanie. Podczas testowania urządzenia używa się kawy, dlatego mogą pozostać w nim jej pozostałości. Nie wpływa to jednak na integralność produktu: jest to urządzenie całkowicie nowe.
W niniejszej instrukcji zawarto wszelkie informacje niezbędne do zainstalowania, użytkowania, czyszczenia i odwapniania urządzenia. Przed jego pierwszym użyciem zapoznaj się uważnie z dostarczoną osobno broszurą dotyczącą bezpieczeństwa i zachowaj ją w razie potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.

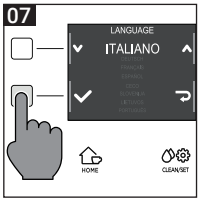
First installation / Eerste installatie / Pierwsza instalacja



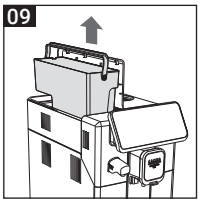


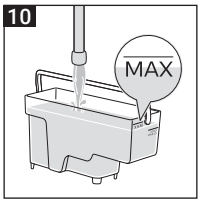


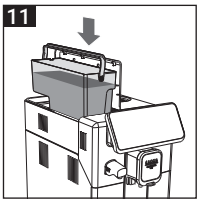


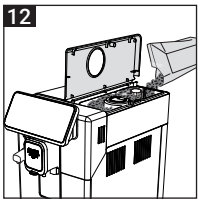


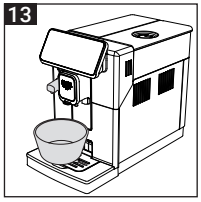


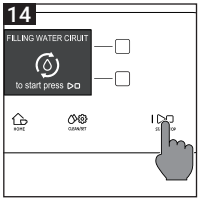


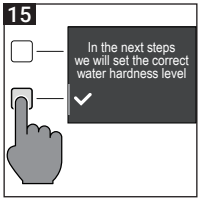


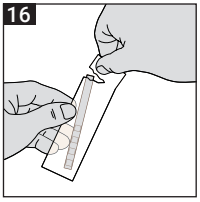


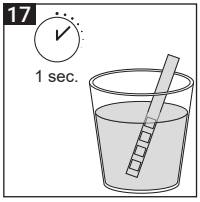


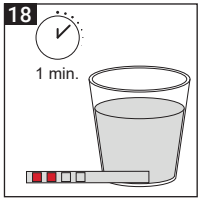


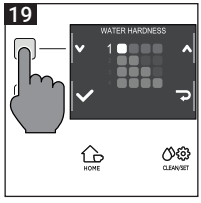


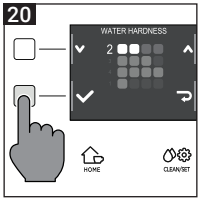




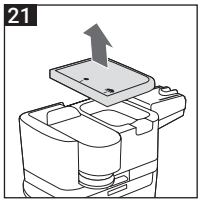


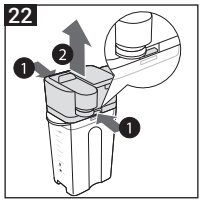


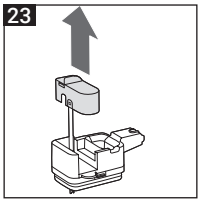


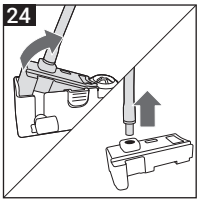


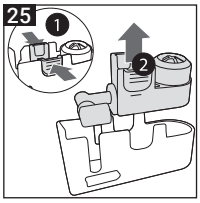
Milk carafe / Melkkan/ Dzbanek na mleko

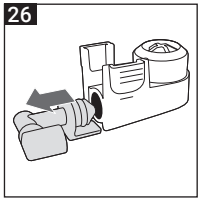












Indice

Machine overview (fig.2) 6
Control panel and display 7
- Control panel overview (fig. 1) 7
- Multifunction buttons 7

First installation 8
- Manual rinse cycle 8
- Measuring water hardness 9

INTENZA+ water filter 9
- Installing the INTENZA+ water filter 10
- Replacing the INTENZA+ water filter 10

Types of beverage 11
Espresso tray 12
Coffee Brewing 12
- Brewing coffee using coffee beans 12
- Brewing coffee using pre-ground coffee 13

Brewing coffee over ice 14
Preparation of frothed milk based and coffee beverages 14
- Filling the milk carafe 14
- Inserting the milk carafe 15
- Removing the milk carafe 15
- Dispensing frothed milk based coffee beverages 16

Dispensing hot water 16
Customising beverages and saving settings (MEMO) 17
- Beverage Customisation 17

Adjusting the grind settings 18
Cleaning and maintenance 19
- Cleaning table 19

Cleaning the milk carafe 20
Cleaning the brew group 21
Lubricating the brew group 24
Descaling 25
- Descaling procedure 25
- What to do if the descaling procedure is interrupted 26

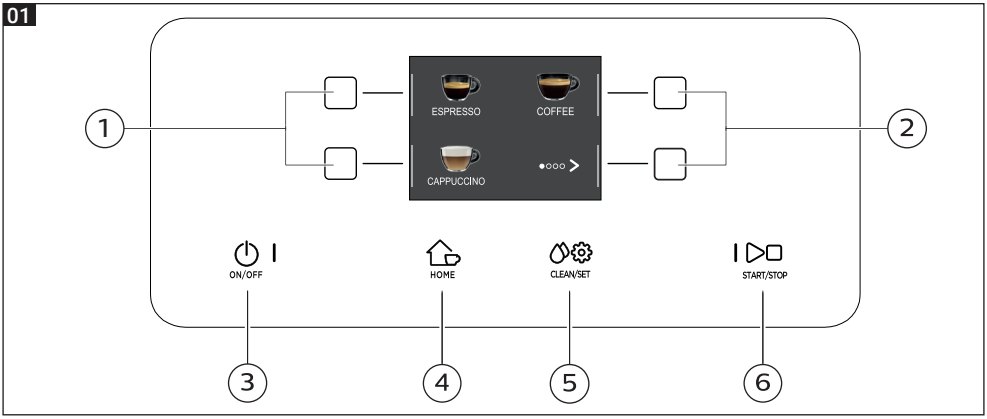
Different settings 26
- Language 26
- Water filter 27
- Stand-by Time 27
- Measurement units 27
- Water hardness 27
- Beverage counter 27
- Button sound 27
- Default settings 27

Meaning of error codes 28
Troubleshooting 29
GAGGIA accessories 31
Technical specifications 32

Machine overview (fig.2)

1	Control panel	**16**	Service door
2	Adjustable coffee dispensing spout	**17**	Coffee residues drawer
3	Water tank lid	**18**	Coffee pucks container
4	Coffee bean hopper lid	**19**	Drip tray
5	Pre-ground coffee compartment	**20**	Drip tray grid
6	Main power button	**21**	Espresso tray
7	Power cord socket	**22**	Hot water dispensing spout
8	Drip tray release buttons	**23**	Milk container
9	Espresso tray insertion slot	**24**	Milk dispensing unit
10	Full drip tray indicator	**25**	Milk dispensing unit lid
11	Water tank	**26**	Milk dispensing spout
12	Aroma lid	**27**	Water hardness tester
13	Coffee grinder adjustment knob	**28**	Pre-ground coffee measuring scoop
14	Coffee bean container	**29**	Lubricant
15	Brew group	**30**	Power cord

Control panel and display



Control panel overview (fig. 1)

1/2	**MULTIFUNCTION buttons**	Select the function shown on the display.
3	**ON/OFF ⏻ button**	Press and hold the button for a few seconds to turn the machine on or off.
4	**HOME button**	To open the beverage menu.
5	**CLEAN/SET button**	To open the cleaning and settings menu.
6	**START/STOP ▷□ button**	To start/stop dispensing of the selected beverage, or to start/stop the procedure indicated on the display.

Note: HOME and **CLEAN/SET** also work as ESC buttons. You can exit the screens by pressing one of the two buttons to go back to the main menu. This will not be possible if you have already accessed a function or a programme.

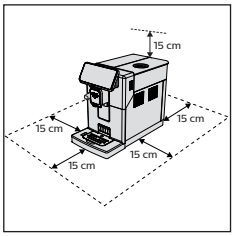
Multifunction buttons

The multifunction buttons on the sides of the display are used to select the function or the beverage they refer to at that time.



Note: To make the reading of this manual easier, “press the ___ button” means “press the button related to ____”.

First installation

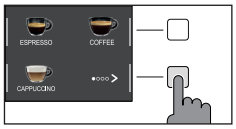


Before using the machine, it is essential you follow a few simple steps which are clearly described in the explanatory drawings you found in the quick reference guide at the beginning of this instruction manual.

Note: for even tastier coffee, we recommend that you initially prepare at least 5 cups of coffee to allow the machine to self-adjust.

Manual rinse cycle

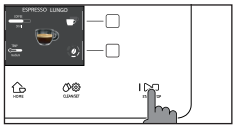
During the first installation or after a long period of machine inactivity, a manual rinse cycle must be carried out.



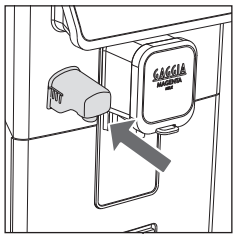
1 Place a container under the coffee dispensing spout, scroll through the different pages and select an “ESPRESSO LUNGO”.



2 Press the “ ” button until “ ” is selected, without adding pre-ground coffee.



3 Press the **START/STOP** ▷☐ button to start dispensing. The machine will dispense hot water.



4 Empty the container and make sure that the hot water dispensing spout is installed.

5 Place the container under the hot water dispensing spout and select “HOT WATER”.

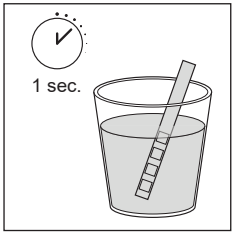
6 Press the **START/STOP** ▷☐ button to start dispensing.

7 Empty the container and repeat steps 5 to 7 until the water tank is empty.

8 When finished, refill the water tank to the MAX level. The machine is now ready for use.

Measuring water hardness

You will need to set the water hardness when you install your machine for the first time.
Take the water hardness measuring strip contained in the packaging and follow the steps shown on the display during the installation phase. To change the water hardness later, press the **CLEAN/SET** button then, select "SETTINGS", and once in the settings menu, please select "WATER HARDNESS".



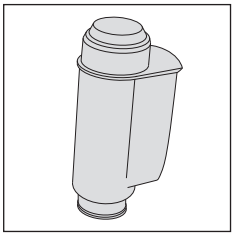
1 Immerse the water hardness measuring strip in a glass of water for 1 second. Remove the strip from the water and wait for 1 minute.

2 Check how many squares turn red.

3 Use the green "⌄" and "⌃" buttons to select the water hardness according to the table below. Confirm the setting by pressing "✓".

Small red squares	Value to set	Water hardness	INTENZA+
■□□□	1	very soft water	A
■■□□	2	soft water	A
■■■□	3	hard water	B
■■■■	4	very hard water	C

INTENZA+ water filter

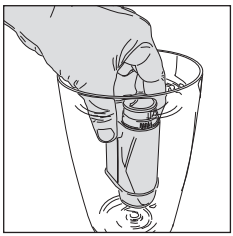


We recommend the use of an INTENZA+ water filter to limit limescale formation. This ensures a longer operating life of your machine and a better coffee aroma over time.

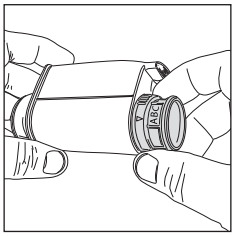
Water is an essential element in brewing coffee. Therefore, it is extremely important that water is always filtered adequately.

The INTENZA+ water filter prevents the formation of mineral deposits and improves the quality of the water.

Installing the INTENZA+ water filter



Immerse the INTENZA+ water filter in cold water, in a vertical position and with the opening facing upwards. Press both sides of the filter gently to let air bubbles out.



Remove the INTENZA+ water filter from the water. Set the machine according to the measured water hardness - see the “Measuring water hardness” section. On the filter base, please set one of the following:

A = soft water – 1 or 2 small squares

B = hard water (standard) – 3 small squares

C = very hard water – 4 small squares

Place the INTENZA+ filter in the water tank, ensuring it is correctly positioned. Refill the water tank and place it back in its compartment.

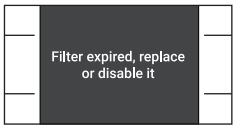
1 Press the **CLEAN/SET** button and then the SETTINGS“ button.

2 Select “WATER FILTER” and press the “✓” button.

3 Select “ACTIVATE” and follow the instructions on the display to activate the filter correctly.

Note: the filter activation procedure can be paused by pressing the **START/STOP** ▷☐ button. Press the **START/STOP** ▷☐ button again to resume the filter activation procedure.

Replacing the INTENZA+ water filter

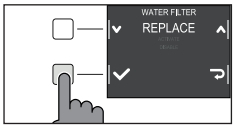


When the INTENZA+ water filter is exhausted, the warning message appears on the display.

1 Replace or deactivate by pressing the **CLEAN/SET** button and then the “SETTINGS” button.

2 Select “WATER FILTER” then press the “ ✓ “ button.

3 Select “REPLACE” to change the filter or “DEACTIVATE”if you do not intend to use the filter. Confirm with the “ ✓ “ button.



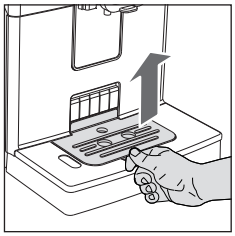
Follow the instructions shown on the display to activate the filter correctly.

Types of beverage

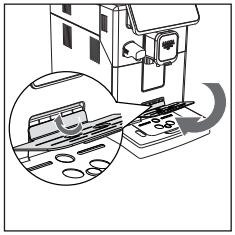
Original recipe			Description
Ristretto 	Coffee	**30 ml**	A ristretto, served in a small cup, is an espresso whose brewing time is shorter than a regular espresso. As such, a ristretto is a shorter coffee and has less caffeine.
Espresso 	Coffee	**40 ml**	Espresso is known around the globe as the real Italian coffee. Served in a small cup, its unmistakeable features are a full and intense aroma and a top layer of compact, natural "crema". It is the result of the pressurized hot water extraction process invented by Achille Gaggia in 1938.
Espresso lungo 	Coffee	**80 ml**	Espresso lungo is an espresso with a longer extraction time. It is more diluted, with a different aromatic intensity and a higher caffeine content. It is served in a medium-sized cup.
Coffee 	Coffee	**120 ml**	Coffee is a beverage prepared with more water than espresso. It has a lighter aroma and is served in a medium-large cup.
Americano 	Coffee Water	**40 ml** **110 ml**	Americano is a less intense long coffee, prepared with an espresso to which hot water is added.
Over ice 	Coffee	**90 ml**	It's a coffee brewed at a lower temperature with a slower extraction flow, poured in a glass or cup, over ice cubes. The result is a drink with a fresh, smooth and sweet taste.
Cappuccino 	Milk Coffee	**120 ml** **40 ml**	Cappuccino is an Italian classic, among the most loved in the world. It is made with espresso, milk and milk foam, which must be no less than 1 cm thick. It is served in a large cup.
Latte macchiato 	Milk Coffee	**240 ml** **40 ml**	Latte macchiato is made with hot milk, one part of milk foam and a small quantity of espresso. It is served in a tall, transparent glass to allow the separation of the three different layers to be seen.
Café au lait 	Coffee Milk	**90 ml** **90 ml**	Café au lait is a beverage made with equal parts of coffee and milk. It can even be enriched by a thin layer of milk foam. It is served in a large cup.
Cortado 	Coffee Milk	**40 ml** **30 ml**	Cortado is an Argentinian beverage, consisting of an espresso shot with a small quantity of milk. It is usually served in a small glass and is popular in Spain, Portugal and Latin America.
Flat white 	Coffee Milk	**40 x 2 ml** **80 ml**	A flat white is a beverage of Australian origin which has a strong, dominant coffee flavour. It is composed of a double espresso and milk, toped with a light layer of velvety foam.

Frothed milk 	Milk	**180 ml**	Frothed milk is used to prepare cappuccinos, latte macchiatos and various other beverages. The result is a compact, homogeneous layer of milk foam.
Hot water 	Water	**150 ml**	Hot water can be used to prepare hot teas, infusions and instant beverages.

Espresso tray



This machine was designed to guarantee flawless results, from a traditional espresso to a number of different beverages. If you want to enjoy an Italian espresso with a delicious layer of its natural "crema" on top and as tradition dictates, we suggest that you use the "Espresso Tray" which is specifically designed for this purpose. This tray allows the use of traditional espresso cups, ensuring the perfect height for a compact, homogeneous "crema" and a splash-free brewing.



Lift the espresso tray off the grill of the drip tray and place it into the dedicated slot as shown in the drawing.

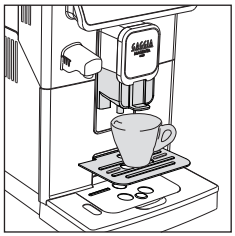
Coffee Brewing

Note: After dispensing a cold drink, the machine may dispense at a slightly lower temperature. We recommend brewing first a coffee by selecting the pre-ground function without adding coffee.

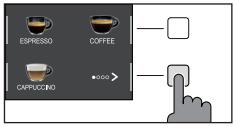
Brewing coffee using coffee beans

Warning: only use coffee beans when making espresso. Do not put any ground, unroasted, freeze-dried or instant coffee in the coffee beans container, as they may damage the machine.

Tip: Preheat the cups with hot water to enjoy a warmer coffee.



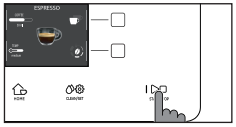
1 Upon positioning the espresso tray, place a cup under the coffee dispensing spout, raise or lower the coffee dispensing spout according to the size of the cup you are using.
Press the **HOME** button to access the beverage menu.



2 Browse the various pages to find and select the desired coffee.



3 Upon selection of your desired coffee, two cups can be prepared simultaneously - besides AMERICANO, using the "☕☕" button.



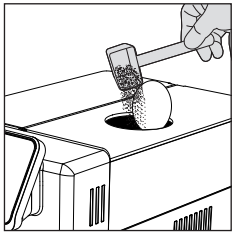
4 Finally, press the **START/STOP** ▷☐ button to start brewing.

Note: you can interrupt the brewing at any time by pressing the **START/STOP** ▷☐ button.

If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the "Beverage Customisation" section.

Brewing coffee using pre-ground coffee

Use the measuring scoop provided to insert the correct dose in the pre-ground coffee compartment.



1 Lift the lid of the pre-ground coffee compartment and add a little less than one level measuring scoop of pre-ground coffee.

Warning: do not insert anything other than pre-ground coffee, as it may damage the machine.

2 Place a cup under the coffee dispensing spout and select the desired beverage.



3 Press the " " button until " " is selected.

Note: The "pre-ground coffee" function excludes two options, i.e. setting the aroma and brewing two cups of coffee simultaneously. In fact, these are only possible with coffee beans**.**

4 Press the **START/STOP** ▷☐ button to start brewing coffee.

If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the "Beverage Customisation" section.

Note: you can interrupt the brewing at any time by pressing the **START/STOP** ▷☐ button.

Brewing coffee over ice

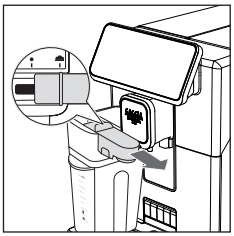
Note: the coffee is brewed at a lower temperature. For an optimal result, pour it over ice cubes and interrupt the automatic rinse cycle if the overice coffee is the first beverage brewed when the machine is switched on.

1 Take a glass and fill it halfway with ice cubes. (about 6 ice cubes for the factory set beverage).
2 Place the glass under the coffee dispensing spout.
3 Select the OVER ICE beverage.
We recommend using the aroma 5 or coffee boost for a more intense taste.
4 Press the **START/STOP** ▷□ button to start brewing.

Note: if you select the coffee boost or pre-ground coffee it is not possible to brew 2 cups at the time.

Note: after dispensing a hot drink or steam, the machine may dispense at a slightly higher temperature. We recommend brewing an over ice coffee first by selecting the pre-ground function without adding coffee.

Preparation of frothed milk based and coffee beverages

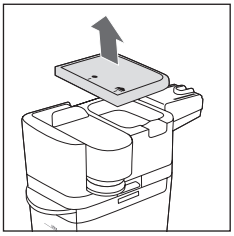


Warning: before selecting a milk, frothed milk or coffee-based beverage, make sure that the milk carafe is installed and the milk dispensing spout is open. If the milk carafe is not correctly installed, the milk dispensing spout may spray steam or hot milk.

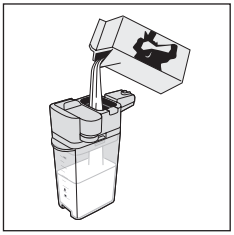
Filling the milk carafe

Note: Before using the milk carafe, clean it thoroughly as described in the "Cleaning and Maintenance" chapter.

The milk carafe can be filled before or during use



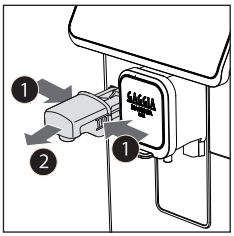
1 Lift the milk dispensing unit lid.



2 Pour the milk into the milk carafe: the milk level must be between the minimum (☕) and the maximum (MAX) level indicators shown on the carafe. Reposition the lid.

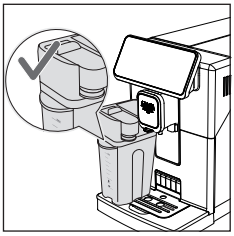
Inserting the milk carafe

If installed, remove the water dispensing spout:

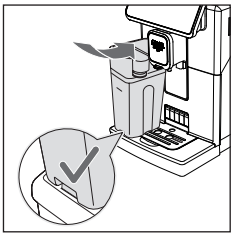


1 Press the two side buttons to unlock the dispensing spout and lift it slightly;

2 Pull the water dispensing spout to remove it.



3 Make sure that the upper part of the carafe is positioned correctly. The transparent tab and the graduated lines should be positioned outwards.



4 Slightly tilt the milk carafe. Insert it all the way into the guides of the machine.

5 Push the carafe downwards while rotating it at the same time until it locks onto the drip tray.

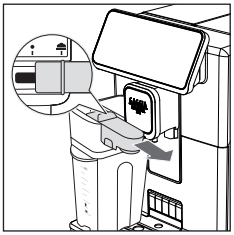
Note: Do not force the carafe while inserting it.

Removing the milk carafe

Rotate the carafe upwards until it is naturally released from the insert in the drip tray. Then, remove the carafe.

Dispensing frothed milk based coffee beverages

Tip: use only cold milk (at a temperature of approx. 5°C) and with at least a 3% protein content so as to obtain a perfect milk foam. Either whole milk or semi-skimmed milk can be used. Skimmed, soy or lactose-free milk can also be used.



1 Pull out the milk dispensing spout to the right up to the icon.

Note: if the milk dispensing spout has not been pulled all the way out, the milk may not be properly frothed.

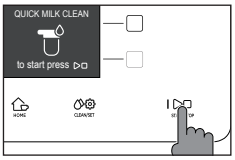
2 Place a cup under the open milk dispensing spout.

3 Press the **HOME**button ⌂ andchoose the desired beverage from the menu.

- Press the button corresponding to the desired beverage.
- Press the **START/STOP** ▷□button to start dispensing the selected beverage.

4 The machine dispenses a default amount of coffee and frothed milk into the cup or the glass. Depending on the beverage chosen, either coffee or frothed milk will be dispensed first.

If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the "Beverage Customisation" section.



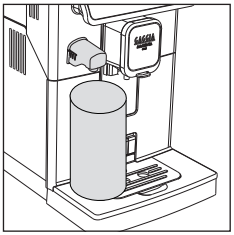
5 After each preparation of frothed milk based and coffee beverages, it is best to carry out the quick cleaning procedure of the milk circuit within 10 seconds. However, the procedure can also be carried out later by accessing the cleaning menu via the **CLEAN/SET** button. Press the "CLEAN" button and select the "QUICK CLEAN" option. Then press the "✓" button. Then, follow the instructions shown on the display.

Note: we recommend that the machine be cleaned via the quick clean procedure at least once a day.

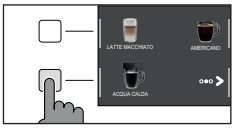
Press the **START/STOP** ▷□ button to confirm, or "↩"to carry out the procedure later.

Dispensing hot water

Warning: when preparation starts, the hot water dispensing spout may spray steam and hot water. Before removing the hot water dispensing spout, wait until the preparation has ended.



1 Insert the hot water dispensing spout.



2 Press the **HOME** button,browse the various screens using the green " " button, and select hot water.

3 Press the "HOT WATER" button. Finally, press the **START/STOP** button to start dispensing.

Note: you can interrupt the brewing at any time by pressing the **START/STOP** button.

If you wish to customise the settings of a specific beverage, please refer to the "Beverage Customisation" section.

Customising beverages and saving settings (MEMO)

This machine allows you to change the settings of a beverage according to your preferences and save them (MEMO) by overwriting the previous settings.

Beverage Customisation

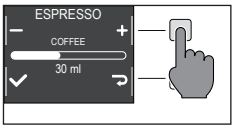
1 Press the **HOME** button.

2 Select your beverage.



3 All the settings that can be adjusted and/or selected are displayed on the screen. Based on the type of beverage, you can adjust and/or select:

- coffee and milk amount;
- coffee temperature;
- brewing two cups at a time;
- pre-ground coffee use;
- aroma intensity (only when using coffee beans);
- the coffee boost function (only for over ice coffee);



4 Once the "COFFEE" or "MILK" button has been pressed, use the green "+" and "−" buttons to select the desired amount.
Press "✓" to confirm and return to the previous screen, where the new quantity will be displayed.



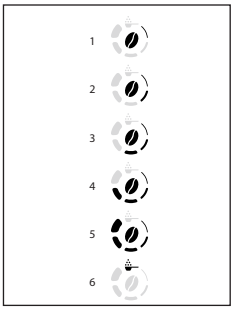
5 Press the "TEMP" button repeatedly to adjust the temperature of the beverage to one of the following options:

- low;
- medium;
- high;



6 Press " " to brew two cups, or " " for a single cup. The picture of the beverage in the middle of the display will indicate the number of cups selected.

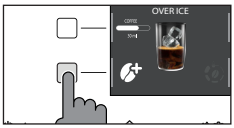
Note: this function is not available for beverages with milk, AMERICANO and HOT WATER.



7 To change the aroma intensity or select the pre-ground coffee, press the " " button. You can choose among 5 different degrees of intensity. Every time you press the " " button, the aroma intensity changes by one degree. The display shows the selected intensity or the selection of the pre-ground coffee.

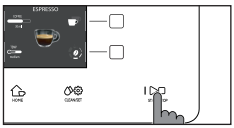
1 Very mild
2 Mild
3 Normal
4 Strong
5 Very strong
6 Pre-ground coffee.

Note: the Pre-ground function allows only one coffee to be brewed at a time.



8 With over ice coffee you can select the coffee boost function " ". The machine will carry out a double grinding to make the flavor of the coffee more intense.

Note: this function allows you to brew only one coffee at a time. It cannot be used with pre-ground coffee and does not allow you to change the intensity of the aroma.



9 Once the beverage has been customised according to your preferences, you can proceed with dispensing it by pressing **START/STOP** ▷□.

10 If you have changed any of the parameters listed above, you will be asked at the end of dispensing if you would like to save the recipe with the changes made.

Warning: the new saved settings will overwrite those of the previous recipe.

Note: there are two options for restoring the factory recipe settings:
- manually re-enter the settings indicated in the "Beverage type" section for each beverage and save them;
- restore the "Default settings" for all the beverages from the "SETTINGS" menu;

Adjusting the grind settings

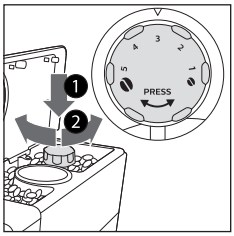
The grind settings can be adjusted using the grinder adjustment knob on the coffee beans container. The ceramic coffee grinder guarantees a perfect and homogeneous grinding for the preparation of every cup of coffee. The aroma is thus preserved, ensuring a perfect flavour every time.

Note: the grind setting can only be adjusted while the machine is grinding the coffee beans. The difference in taste will be perceived after brewing 2-3 cups of coffee.

Warning: to avoid damaging the coffee grinder, do not rotate the grinder adjustment knob more than one notch at a time.

1 Place a cup under the coffee dispensing spout.

2 Remove the lid of the coffee bean container.



3 Prepare an espresso as described in the “Brewing coffee from coffee beans” chapter.

4 While the machine is grinding coffee, press the grind settings adjustment knob in the bean container and turn it one notch at a time, to the left or right.

5 There are 5 different grind settings to choose from. The smaller the bar, the stronger and richer the coffee.

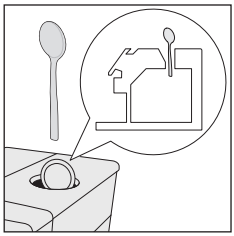
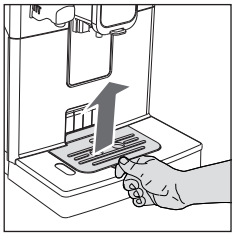
Note:
- Coarse grind: lighter taste, for dark roasted coffee blends (3-5);
- Fine grind: stronger taste, for light roasted coffee blends (1-3);

Cleaning and maintenance

Regular cleaning and maintenance keep the machine in perfect condition and ensure perfect coffee flavour, a constant coffee flow and an excellent milk foam. Please refer to the following table to know when and how to clean the removable parts of the machine. Please read the specific section for further and more detailed information.

Cleaning table

Part description	When to clean	How to clean
Milk carafe	After use	Start the “QUICK CLEAN” process following the instructions on the display.
	Daily	Clean the milk carafe thoroughly.
	Weekly	Disassemble the milk carafe and clean all its parts under running water.
	Monthly	Run the “ DEEP CLEAN” cycle following the instructions described in “Cleaning the milk carafe” section. For this cleaning cycle use the Philips Milk Circuit Cleaner. Disassemble the milk carafe and clean all its parts under running water.
Brew group	Weekly	Remove the brew group and clean it under running water.
	Depending on usage	See the “Cleaning and lubricating the brew group” section.
	Monthly	Clean the brew group with Gaggia coffee oil remover to remove any oily coffee residues.
Drip tray full	When the red indicator appears from the drip tray grill.	Empty the drip tray and clean it under running water.

Part description	When to clean	How to clean
Drip tray grid	Depending on usage	Clean it under running water. Do not wash it in the dishwasher.
Coffee pucks container	Whenever the machine requires it	Empty the coffee pucks container and clean it under running water. Ensure that the machine is switched on during this procedure, otherwise the coffee pucks container will not reset.
Water tank	Weekly	Clean it under running water.
Pre-ground coffee compartment/coffee outlet duct	Weekly	Clean the upper part using the handle of a spoon, as shown below. 
Espresso tray	Depending on usage	Remove the espresso tray and clean it with running water. It can also be washed in the upper tray of a dishwasher. 

Cleaning the milk carafe

Milk carafe cleaning programmes

The machine has two programmes for cleaning the milk carafe: quick clean and deep clean. Both programmes can be selected with the **CLEAN/SET** button. Press the "CLEANING" button upon selection.
Quick clean is also recommended after dispensing milk-based beverages. For both programmes, follow the instructions shown on the display.

- Quick clean programme

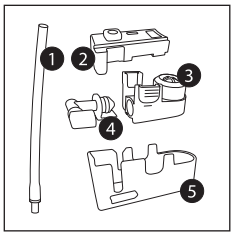
The quick clean programme includes the milk circuit cleaning with hot water.

- Deep clean programme

The deep clean programme for the milk carafe includes the deep cleaning of the entire milk circuit by means of Philips "Milk Circuit Cleaner".

Cleaning the milk carafe under running water

The milk dispensing spout is composed of 5 components. All the components, apart from the milk container, can be washed in the dish washer.



1	Milk tube
2	Rubber holder
3	Pannarello
4	Pannarello Connector
5	Milk Dispensing Spout Housing

The references of the images shown below can be found on page 4.

1 Remove the milk dispensing unit lid (fig. 21).

2 Press the releasing buttons on both sides of the upper part of the milk dispensing unit (1) and pull out the upper part of the milk container (2). (fig. 22).

3 Remove the milk dispensing spout from its dispensing unit. (fig. 23).

4 To disassemble the dispensing spout:

- Overturn the milk dispensing unit and hold it firmly in your hand. Pull out the milk tub from the holder (fig. 24);
- Press the release buttons on the Pannarello and remove the Pannarello from the rubber holder. (fig. 25);
- Pull out the connector from the Pannarello. (fig. 26);

5 Wash all components under running water.

6 After cleaning, reassemble all the components by following the same procedure in reverse order.

Cleaning the brew group

Warning: do not wash the brew group in the dishwasher and do not use dishwashing detergents, since they may cause the brew group to malfunction and alter the coffee flavour.

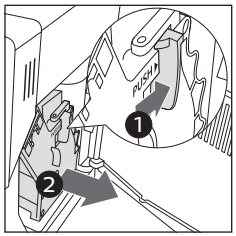
Removing the brew group

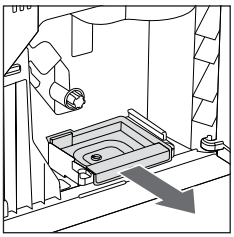
1 Turn off the machine and disconnect the power cord.

2 Remove the drip tray and the coffee pucks container.

3 Open the service door.

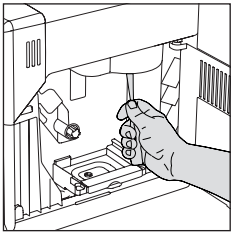
4 Press the PUSH lever (1) and pull the handle of the brew group (2) to remove it from the machine.



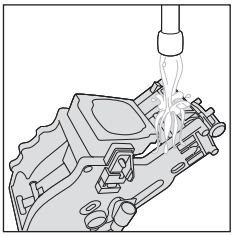


5 Remove the coffee residues drawer.

Cleaning the brew group under running water



1 Clean the coffee outlet duct thoroughly with a teaspoon handle or with another round-tipped kitchen utensil.

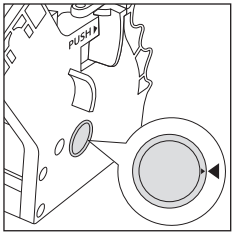


2 Rinse the brew group and the coffee residues drawer thoroughly with lukewarm water. Carefully wash the upper filter.

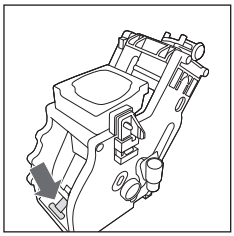
3 Let the brew group air dry.

Note: to avoid the build-up of fibres inside, do not dry the brew group with cloths.

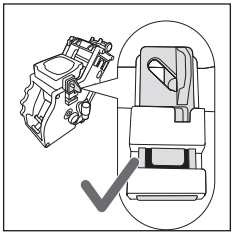
Reinserting the brew group



1 Before reinserting the brew group back into the machine, make sure that the two yellow reference marks on the side match. If this is not the case, perform the following steps:

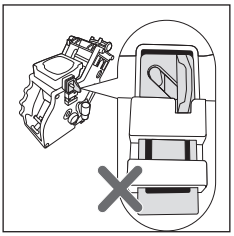


Make sure that the lever is in contact with the base of the brew group.



2 Make sure that the yellow locking hook of the brew group is in the correct position.

To position the hook correctly, push it upwards to the highest possible position.



If the hook is still in the lower position, this means that it is not positioned correctly.

3 Reinsert the coffee residues drawer.

4 Reinsert the brew group into the machine along the side guides until it locks in position with a click.

Warning: do not press the PUSH lever.

5 Close the service door.

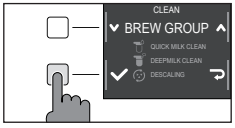
Cleaning the brew group with cleaning tablets for the removal of oily coffee residues

Warning: only use Gaggia cleaning tablets to remove any oily coffee residues.



1 Place a container under the coffee dispensing spout.

2 Press the **CLEAN/SET** button and select the “CLEAN” button shown on the display.



3 Select “CLEANING THE BREW GROUP” and press the “✓” button, then press **START/STOP** ▷□ to start the cleaning procedure.

4 Follow the instructions shown on the display to clean the brew group correctly.

5 The procedure will take approximately 5 minutes. **START/STOP** ▷□ can be used to pause and resume the procedure.

Lubricating the brew group

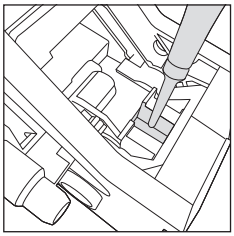
To ensure high quality performances of the machine, the brew group needs to remain lubricated. Refer to the following table for the frequency of lubrication.

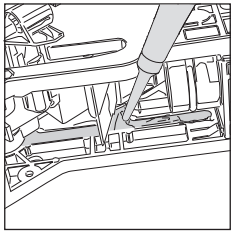
Frequency of use	Number of beverages prepared daily	Lubrication frequency
Low	1-5	Every 4 months
Regular	6-10	Every 2 months
High	>10	Every month

1 Turn off the appliance and disconnect the power cord.

2 Remove the brew group and rinse it using lukewarm water (see the “Cleaning the brew group under running water” chapter).

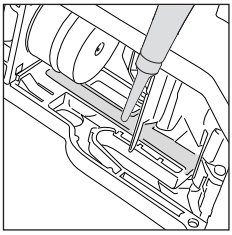
3 Apply a thin layer of the lubricant supplied around the insertion pin on the lower part of the brew group.





4 Apply a thin layer of lubricant to the guides, on both sides (see figure).

5 Reinsert the brew group (see the “Reinserting the brew group” chapter).



Note: the lubricant tube can be used numerous times.

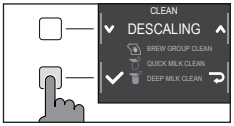
Descaling

Descaling procedure



Descaling needs to be carried out when the machine requires it.

Use only the Gaggia descaling solution designed to guarantee high quality performance of the machine. The use of different products could damage the machine and leave residue in the water. Failure to descale the machine will void the warranty.

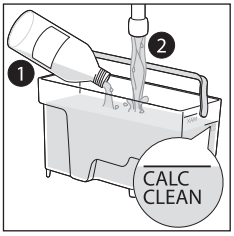


1 Press **CLEAN/SET** and select the "CLEAN" button shown on the display.

- Select "DESCALING" and after confirming with "✓" press the **START/STOP** ▷□ button to start.

2 Remove the drip tray and the coffee pucks container, empty and place them all back into the machine.

3 Remove the water tank and empty it. Remove the INTENZA+ filter, if in place.



4 Pour the entire bottle of Gaggia descaling solution into the water tank and fill the tank with water up to the CALC CLEAN level. Reinsert it into the machine.

5 Fill the milk carafe halfway with water and insert it in the machine.

6 Place a large container (1.5l) under the milk and coffee dispensing spouts.

7 Follow the instructions shown on the display to launch the descaling procedure. This procedure lasts approximately 25 minutes and consists of a descaling cycle and a rinse cycle, carried out with dispensing at regular intervals.

8 Once the descaling cycle is over, rinse the water tank, milk carafe and water circuit, following the instructions shown on the display.

9 Position the INTENZA+ filter back into the water tank.

Note: the procedure can be paused and resumed at any time by pressing the **START/STOP** ▷□ button.

Warning: when the descaling procedure is active, the brew group cannot be removed. Wait for the descaling process to end, then remove the brew group.

What to do if the descaling procedure is interrupted

You can exit the descaling procedure by pressing and holding the **ON/OFF** button for a few seconds on the control panel. If the descaling procedure is interrupted before it ends, proceed as follows:

1 Empty the water tank and wash it thoroughly.

2 Fill the water tank with running water up to the CALC CLEAN level indicator, then turn the machine back on. The machine will warm up and perform an automatic rinse cycle.

3 Before preparing any beverages, carry out a manual rinse cycle as described in the dedicated chapter.

Note: if the procedure has not been completed, another descaling procedure must be carried out as soon as possible.

Different settings

By pressing the **CLEAN/SET** button and selecting "SETTINGS" on the display, some of the machine settings can be reset or modified, including:

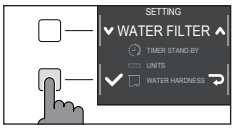
- Language.
- Water filter.
- Stand-by Time.
- Measurement units.
- Water hardness.
- Beverage counter.
- Button sound
- Default settings.

Language

When the language setting icon is selected, the list of available languages will be displayed.

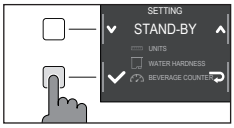
Available languages		
ITALIAN	DANISH	CZECH
ENGLISH	GREEK	SLOVAK
GERMAN	POLISH	LITHUANIAN
FRENCH	RUSSIAN	JAPANESE
SPANISH	ROMANIAN	KOREAN
PORTUGUESE	HUNGARIAN	CHINESE (TRADITIONAL)
DUTCH	BULGARIAN	CHINESE (SIMPLIFIED)

Water filter



When “WATER FILTER” is selected, follow the instructions on the display and those described in the “Installing the INTENZA+ water filter” and “Replacing the INTENZA+ water filter” chapters.

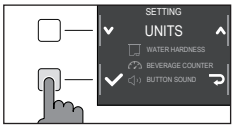
Stand-by Time



When “STAND-BY TIME” is selected, the timer can be set to:

- 15 min
- 30 min
- 60 min
- 180 min

Measurement units



By selecting “MEASUREMENT UNITS”:

the unit of measurement can be set in “ml” or “oz”.

Water hardness

When “WATER HARDNESS” is selected, follow the instructions on the display and those described in the “Measuring water hardness” chapter.

Beverage counter

It is possible to display the number of cups of each beverage that have been dispensed since the first operation of the machine. These data cannot be reset.

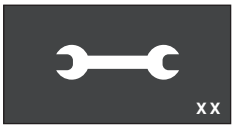
Button sound

The button sound can be switched off by selecting “OFF” so as to avoid noises.

Default settings

The machine can be reset to the default factory settings. The machine will require a double confirmation before proceeding.

Meaning of error codes



The list below reports some error codes that may appear on the display, their meanings and how to solve the problem. If the indicated solutions are ineffective because the display continues to show the error code icon and the machine does not return to normal operation, or if other error codes are displayed, please call the authorised service centre or distributors in your country.
The contact info is listed on www.gaggia.com and www.gaggia.it.

Error code	Problem	Cause	Possible solution
01	The coffee grinder is clogged.	The coffee outlet duct is clogged.	Remove the power cord and remove the brew group. Clean the coffee outlet duct thoroughly using a spoon handle. Switch the appliance back on again.
03 - 04	A problem occurred in the brew group.	The brew group is dirty or not well lubricated.	Switch off the machine. Remove the brew group and clean it thoroughly. (Refer to the “Cleaning the Brew Group” chapter)
		The brew group is not positioned correctly.	Switch off the machine. Remove the brew group and reinsert it. Ensure that the brew group is in the correct position before inserting it. Refer to the “Reinserting the Brew Group” chapter.
05	A problem occurred in the water circuit.	There is air in the water circuit.	Remove and reinsert the tank in the machine a couple of times. Ensure that the tank is inserted in the correct position in the machine. Check that the water tank seat is clean.
			If an “INTENZA+” filter is being used: pull out the filter from the water tank and shake it to remove the air from the filter. Then place the “INTENZA+” filter back into the water tank.
14	The machine is overheated.	There may be multiple causes.	Switch off the machine and switch it back on again after 30 minutes. Perform this operation 2 or 3 times.

Troubleshooting

This chapter outlines the most common problems you may encounter while using the machine. If you are unable to solve the problem using the information provided below, visit the FAQ sections on www.gaggia.com or www.gaggia.it or contact either the Customer Service Centre or the local distributors in your country.

Problem	Cause	Solution
The machine does not switch on.	The machine is not connected.	Check that the power cord has been inserted correctly.
	The ON/OFF button has not been pressed long enough.	Keep the ON/OFF button pressed for a few seconds
The drip tray fills up quickly.	This is a normal phenomenon. The machine uses water to rinse the internal circuit and the brew group. Part of the water flows through the internal system directly into the drip tray.	Empty the drip tray when the red indicator appears through the grill. We recommend that a cup be placed under the dispensing spout to collect the rinse water
The display continuously shows the "coffee pucks container full" icon.	The coffee pucks container has been emptied when the machine was off.	Always empty the coffee pucks container when the machine is on. If you empty the coffee pucks container when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset. In this case, the display shows the icon even if the container is not full.
	The coffee grounds drawer has been put back too quickly.	Always wait about 5 seconds when you replace the coffee pucks container. This way, the counter will reset to zero.
The machine requests the coffee pucks container to be emptied even if it is not full.	The machine has not reset the counter the last time the coffee pucks container has been emptied.	Always wait about 5 seconds when you replace the coffee pucks container. This way, the coffee grounds counter will reset to zero.
		Always empty the coffee pucks container when the machine is on. If you empty the coffee pucks container when the machine is off, the coffee cycle counter does not reset.
The coffee pucks container is full and the "coffee pucks container full" icon is not shown.	The drip tray has been removed without emptying the coffee pucks container.	When removing the drip tray, also empty the coffee pucks container, even if it is almost empty. This way, the coffee pucks container will reset to zero and it will start to count the coffee pucks correctly again.
Impossible to remove the brew group.	The brew group is not in its correct position.	Close the service door. Switch the machine off and then back on. Wait for the display to show the ready message, then remove the brew group.

Problem	Cause	Solution
The brew group cannot be inserted.	The brew group is not in its correct position.	The brew group has not been placed in its correct position before being put back. Ensure that the lever is in contact with the base of the brew group and that the hook of the brew group is in its correct position. See the “Reinserting the brew group” chapter.
		To reset the machine: put the drip tray with the coffee pucks container back in position. Do not insert the brew group. Close the service door, then unplug the power cord and plug it back in. Then try to reinsert the brew group and switch the machine on again.
Coffee does not have enough crema or it is watery.	The coffee grinder is set to a coarse grind.	Adjust the coffee grinder to a finer grind.
	The machine is performing its self-adjustment.	Dispense several cups of coffee so that the machine adjusts itself automatically.
	The coffee outlet duct is clogged.	Clean the coffee outlet duct with a teaspoon as described in the “Cleaning the brew group under running water” chapter.
Coffee is not hot enough.	The set temperature is too low. Check the menu settings.	Set the menu temperature to “MAX”.
The machine grinds the coffee beans, but the coffee does not come out.	The coffee grinder is set to an overly fine grind.	Adjust the coffee grinder to a coarser grind.
	The coffee dispensing spout is clogged.	Dispense a pre-ground long coffee but without actually adding pre-ground coffee.
	The nozzles of the coffee dispensing spout are clogged.	Clean the nozzles of the coffee dispensing spout with a small bottlebrush.
The coffee comes out slowly or in drops.	The coffee grinder is set to an overly fine grind.	Adjust the coffee grinder to a coarser grind.
	The nozzles of the coffee dispensing spout are clogged.	Clean the nozzles of the coffee dispensing spout with a small bottlebrush.
	The machine circuit is clogged by limescale.	Descale the machine.
The milk does not froth.	The milk carafe is dirty or it has not been inserted correctly.	Clean the carafe and ensure that it is positioned and inserted correctly.
	The milk dispensing spout is not open completely.	Check that the milk dispensing spout is in the correct position.
	The milk carafe has not been assembled with all its parts	Ensure that all components (especially the milk tube) have been correctly assembled.
	The type of milk used is not suitable for foaming.	The amount and the quality of foam may vary depending on the type of milk.

Problem	Cause	Solution
The milk carafe does not fit in.	The upper part of the carafe has been positioned on the wrong side.	Make sure that the transparent tab and the graduated lines are positioned outwards.
The “INTENZA+” filter cannot be inserted.	Remove the air from the filter.	Let the air bubbles flow out of the filter.
	The tank still contains some water.	Empty the water tank before installing the filter.
	The rubber seal is not inserted on the “INTENZA+” filter.	Check the packaging and insert the seal on the “INTENZA+” filter.
The “INTENZA+” filter cannot be activated.	Another filter is already active	The machine indicates the filter usage in percentage. However, if you want to activate a new filter before the one currently in use has expired, the latter must be deactivated first as described in section “Replacing INTENZA+ water filter”
There is some water under the machine.	The drip tray is too full and has spilled over.	Empty the drip tray when the indicator appears though the tray. Always empty the drip tray before starting the descaling procedure.
The machine is in DEMO mode.	Once switching on the machine, a combination of (**HOME** - **CLEAN/SET** – **HOME** - **CLEAN/SET**) buttons had been pressed.	Switch the machine off and back on again by pressing the **ON/OFF** button on the control panel.

GAGGIA accessories

Coffee and accessories are available through authorised centres (Italy), or distributors in your country.



Descaler



INTENZA+ water filter



Coffee oil remover



Milk circuit cleaner (Philips)



Coffee range available in beans and powder: 100% Arabica / Intense / Decaffeinated

Technical specifications

Nominal voltage - Power rating - Power supply	See data plate inside the service door
Housing material	Thermoplastic type
Dimensions	224 x 357 x 435 mm
Weight	7.7 kg
Power cord length	1200 mm
Control panel	Front panel
Water tank	1.8 litres - Removable type
Coffee beans container capacity	250 g
Coffee pucks container capacity	15
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel boiler
Safety devices	Thermal Fuse

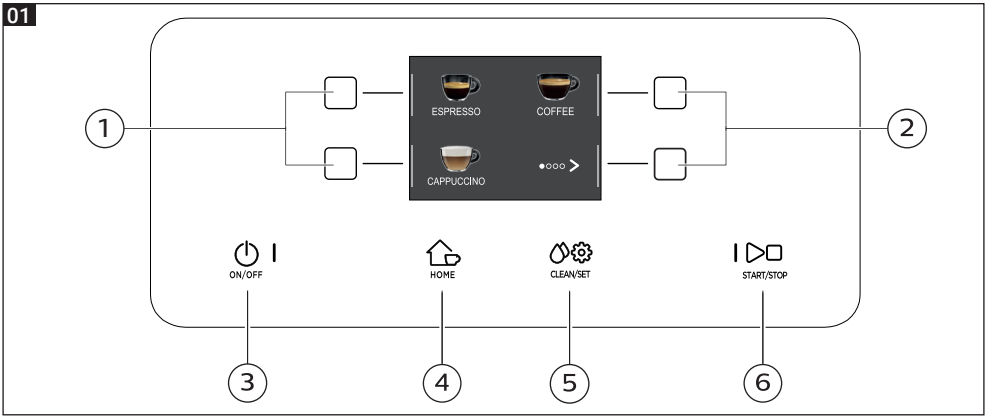
Indice

Overzicht van de machine (afb. 2) 34
Controlepaneel en display 35
Overzicht van het controlepaneel (afb. 1) 35
Multifunctietoetsen 35
Eerste installatie 36
Handmatige spoelcyclus 36
Meting van de waterhardheid 37
Waterfilter INTENZA+ 37
Installatie van het waterfilter INTENZA+ 38
Vervanging van het waterfilter INTENZA+ 38
Type drank 39
Espresso tray 40
Koffieafgifte 40
Afgifte van koffie met koffiebonen 40
Koffie-afgifte met voorgemalen koffie 41
Over ice koffie zetten 42
Bereiding van dranken op basis van koffie en opgeschuimde melk 42
Vullen van de melkkan 42
Plaatsing van de melkkan 43
Verwijdering van de melkkan 43
Afgifte van dranken op basis van koffie en opgeschuimde melk 44
Afgifte van heet water 45
Aanpassing van de dranken en opslag van de instellingen (MEMO) 45
Aanpassing van de dranken 45
Aanpassing van de maalfijnheid 47
Reiniging en onderhoud 48
Reinigingstabel 48
Reiniging van de melkkan 49
Reiniging van de zetgroep 50
Smering van de zetgroep 53
Ontkalking 54
Ontkalkingsprocedure 54
Wat te doen in geval van onderbreking van de ontkalkingsprocedure 55
Verschillende instellingen 55
Taal 55
Waterfilter 56
Stand-by-tijd 56
Meeteenheid 56
Waterhardheid 56
Drankenteller 56
Toetsgeluid 56
Standaardinstellingen 56
Betekenis van de foutcodes 57
Oplossing van problemen 58
Accessoires GAGGIA 61
Technische gegevens 62

Overzicht van de machine (afb. 2)

1	Controlepaneel	**16**	Servicedeur
2	Afstelbare koffietuit	**17**	Koffieopvanglade
3	Deksel van het waterreservoir	**18**	Koffieresidureservoir
4	Deksel van het koffiebonenreservoir	**19**	Lekbakje
5	Compartiment voorgemalen koffie	**20**	Rooster lekbakje
6	Hoofdschakelaar	**21**	Espresso tray
7	Aansluiting voor voedingskabel	**22**	Schenkinrichting voor heet water
8	Ontgrendelingsknoppen lekbakje	**23**	Melkreservoir
9	Gleuf plaatsing espresso tray	**24**	Melkafgifte-unit
10	Indicator lekbakje vol	**25**	Deksel melkafgifte-unit
11	Waterreservoir	**26**	Schenkinrichting voor melk
12	Aromabeschermdeksel	**27**	Tester van de waterhardheid
13	Instelknop van de koffiemolen	**28**	Maatlepel voor voorgemalen koffie
14	Koffiebonenreservoir	**29**	Smeervet
15	Zetgroep	**30**	Voedingskabel

Controlepaneel en display



Overzicht van het controlepaneel (afb. 1)

1/2	**MULTIFUNCTIETOETSEN**	Om de op het display aangegeven functie te selecteren.
3	**Toets ON/OFF** ⏻	Om de machine aan of uit te zetten, door de toets enkele seconden ingedrukt te houden.
4	**Toets HOME**	Voor toegang tot het drankenmenu.
5	**Toets CLEAN/SET**	Voor toegang tot het reinigings- en instellingenmenu.
6	**Toets START/STOP** ▷□	Om de afgifte van de geselecteerde drank te starten/stoppen, of de op het display weergegeven procedure te starten/stoppen.

Opmerking: de toetsen **HOME** , **CLEAN/SET** , zijn ook toetsen voor ESC. De schermen kunnen verlaten worden door te drukken op een van deze twee toetsen die u terugbrengen naar hun oorspronkelijke menu, behalve binnen een functie of programma.

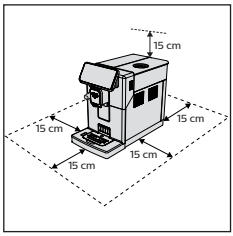
Multifunctietoetsen

De multifunctietoetsen aan de zijkanten van het display worden gebruikt om de functie of de drank te selecteren waarnaar ze op dat moment verwijzen.



Opmerking: om het lezen van deze handleiding te vergemakkelijken: waar staat <<druk op de toets " ">> wordt bedoeld <<druk op de toets met betrekking tot " ">>.

Eerste installatie

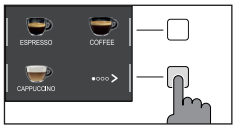


Voordat u de machine gebruikt, is het van essentieel belang dat u een paar eenvoudige stappen volgt, duidelijk beschreven in de beknopte handleiding aan het begin van deze handleiding met verklarende tekeningen.

Opmerking: om een nog heerlijkere koffie te verkrijgen, raden we u aan eerst 5 kopjes koffie te zetten zodat de machine de zelf-afstelling kan uitvoeren.

Handmatige spoelcyclus

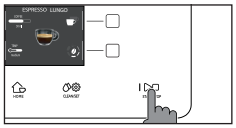
Tijdens de eerste installatie of na een lange periode van inactiviteit van de machine, moet een handmatige spoelcyclus uitgevoerd worden.



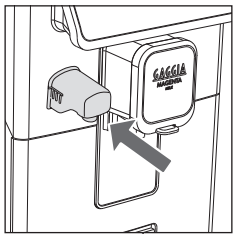
1 Plaats een bak onder de koffietuit, blader door de verschillende pagina's en selecteer een "ESPRESSO LUNGO".



2 Druk op de toets " " tot selectie van " ", zonder voorgemalen koffie toe te voegen.



3 Druk op de toets **START/STOP** ▷☐ om de afgifte te starten; de machine begint met de afgifte van heet water.



4 Leeg het bakje en verzeker u ervan dat de schenkinrichting voor heet water geïnstalleerd is.

5 Plaats een bakje onder de schenkinrichting voor heet water en kies de drank "HEET WATER".

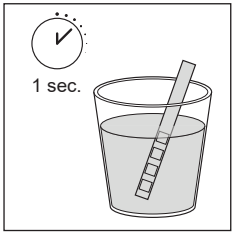
6 Druk op de toets **START/STOP** ▷☐ om de afgifte te starten.

7 Leeg het bakje en herhaal de stappen 5 tot en met 7, tot het waterreservoir leeg is.

8 Vul na beëindiging het waterreservoir opnieuw tot het MAX niveau. De machine is nu klaar voor gebruik.

Meting van de waterhardheid

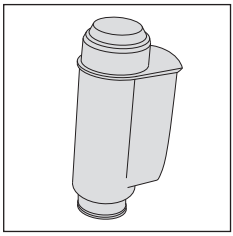
Tijdens de eerste installatie, moet de waterhardheid ingesteld worden.
Neem het meetstrookje van de waterhardheid uit de verpakking en volg de stappen die op het display weergegeven worden tijdens de installatiefase. Om de waterhardheid later te veranderen, drukt u op de toets **CLEAN/SET** , selecteert u "INSTELLINGEN" en selecteert u eenmaal in het instellingenmenu "WATERHARDHEID".



1. Dompel de strook voor de meting van de waterhardheid gedurende 1 seconde in een glas water. Haal de strook uit het water en wacht 1 minuut.
2. Controleer hoeveel vierkantjes rood geworden zijn.
3. Gebruik de groene toetsen " ❯ " en " ❮ " om de waarde te kiezen van de hardheid die ingesteld moet worden volgens de hiernavolgende tabel, en bevestig dan met de toets " ✓ ".

Aantal rode vierkantjes	In te stellen waarde	Waterhardheid	INTENZA+
■□□□	1	zeer zacht water	A
■■□□	2	zacht water	A
■■■□	3	hard water	B
■■■■	4	zeer hard water	C

Waterfilter INTENZA+

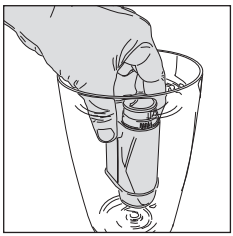


Wij raden u aan het waterfilter INTENZA+ te installeren, om kalkvorming te beperken. Dit zorgt voor een langere levensduur van de machine en een beter koffiearoma in de loop van de tijd.

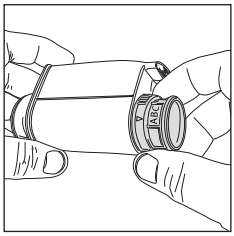
Water is een heel belangrijk bestanddeel bij het zetten van koffie: daarom is het heel belangrijk dit altijd professioneel te filtreren.

Het waterfilter INTENZA+ voorkomt de vorming van mineraalafzettingen, waardoor de kwaliteit van het water verbeterd wordt.

Installatie van het waterfilter INTENZA+



Dompel het waterfilter INTENZA+ in verticale positie (met de opening naar boven) in koud water en druk zachtjes op de zijkanten om de luchtbelletjes eruit te laten komen.



Verwijder het waterfilter INTENZA+ uit het water en stel het in op basis van de gedetecteerde hardheid van het water (zie het hoofdstuk "Meting van de waterhardheid") en gespecificeerd aan de onderkant van het filter:

A = zacht water – komt overeen met 1 of 2 vierkantjes

B = hard water (standaard) – komt overeen met 3 vierkantjes

C = zeer hard water – komt overeen met 4 vierkantjes

Plaats het filter INTENZA+ in het waterreservoir en verzeker u ervan dat het correct geplaatst is. Vul het waterreservoir opnieuw en plaats het in het compartiment.

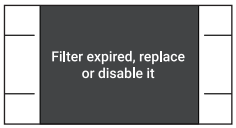
1 Druk op de toets **CLEAN/SET** en vervolgens op de toets " INSTELLINGEN ".

2 Selecteer "WATERFILTER" en druk op de toets " ✓ ".

3 Selecteer "ACTIVEREN" en volg de aanwijzingen op het display om het filter correct in te schakelen.

Opmerking: de activeringsprocedure van het filter kan onderbroken worden door te drukken op de knop **START/STOP** ▷□ . Om de activeringsprocedure van het filter opnieuw te starten, drukt u opnieuw op de toets **START/STOP** ▷□ .

Vervanging van het waterfilter INTENZA+

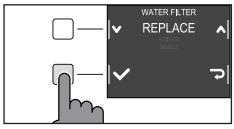


Wanneer het waterfilter INTENZA+ op is, verschijnt het waarschuwingsbericht op het display.

1 Vervang het filter of schakel het uit door te drukken op de toets **CLEAN/SET** en vervolgens op de toets " INSTELLINGEN ".

2 Selecteer " WATERFILTER" en druk op de toets "✓".

3 Kies "VERVANGEN" om het filter te wisselen of "UITSCHAKELEN" indien u het filter niet wenst te gebruiken. Bevestig met de toets " ✓ ".



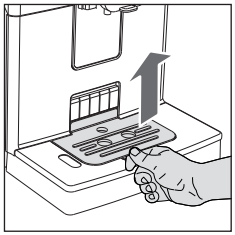
Volg de aanwijzingen op het display om het filter correct in te schakelen.

Type drank

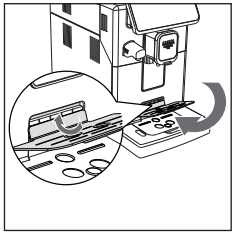
Oorspronkelijk recept			Beschrijving
Ristretto 	Koffie	**30 ml**	De ristretto, geserveerd in een klein kopje, is een espresso met een kortere afgiftetijd in vergelijking met de klassieke espresso, wat resulteert in een kleinere hoeveelheid koffie met minder cafeïne.
Espresso 	Koffie	**40 ml**	De espresso wordt wereldwijd erkend als de echte "Italiaanse koffie". Hij wordt geserveerd in een klein kopje, met als onmiskenbare kenmerken een vol en intens aroma en een toplaag van compacte, natuurlijke room. Wat u nu in het kopje vindt, is het resultaat van een drukextractieproces met heet water, uitgevonden door Achille Gaggia in 1938.
Espresso lungo 	Koffie	**80 ml**	De espresso lungo is een espresso met een langere extractietijd. Hij is meer verdund, met een andere aromatische intensiteit en een hoger cafeïnegehalte. Deze koffie wordt in een middelgroot kopje geserveerd.
Koffie 	Koffie	**120 ml**	Koffie is een drank gemaakt met een grotere hoeveelheid water dan de espresso. Hij heeft een lichter aroma en wordt in een middelgroot tot groot kopje geserveerd.
Americano 	Koffie Water	**40 ml** **110 ml**	De americano is een minder intense caffè lungo, bereid met espresso waaraan heet water wordt toegevoegd.
Over ice koffie 	Koffie	**90 ml**	Het is koffie die op een lagere temperatuur en met een langzamere extractie wordt bereid en in een glas of kopje over ijsblokjes wordt gegoten. Het resultaat is een frisse, mildere en zachte smaak.
Cappuccino 	Melk Koffie	**120 ml** **40 ml**	De cappuccino is een van de meest geliefde Italiaanse klassiekers ter wereld. Hij wordt bereid met espresso, melk en melkschuim, dat minstens 1 cm dik moet zijn. Deze wordt in een groot kopje geserveerd.
Latte macchiato 	Melk Koffie	**240 ml** **40 ml**	Latte macchiato is een drank die bereid wordt met warme melk, een deel melkschuim en een kleine hoeveelheid espresso. Deze koffie wordt geserveerd in een hoog, transparant glas waarin men de drie verschillende lagen die zich vormen kan onderscheiden.
Café au lait 	Koffie Melk	**90 ml** **90 ml**	De café au lait is een drank gemaakt met gelijke delen koffie en melk. Hij kan tegenwoordig ook verrijkt worden met een dunne laag melkschuim. Deze wordt in een groot kopje geserveerd.
Cortado 	Koffie Melk	**40 ml** **30 ml**	De cortado is een drank van Argentijnse oorsprong en is een espresso waar een kleine hoeveelheid melk aan toegevoegd wordt. Over het algemeen wordt het geserveerd in een klein glas en het is populair in Spanje en Portugal, maar ook in Latijns-Amerika.
Flat white 	Koffie Melk	**40 x 2 ml** **80 ml**	De flat white is een drank van Australische oorsprong waarin de koffie sterk overheerst. Hij bestaat uit een dubbele espresso en melk met een dunne laag fluweelzacht schuim.

Opgeschuimde melk  Melk **180 ml**	De opgeschuimde melk wordt gebruikt voor de bereiding van de cappuccino, latte macchiato en talrijke andere dranken. Het resultaat is een laag compact en homogeen melkschuim.
Heet water  Water **150 ml**	Het hete water kan gebruikt worden voor de bereiding van thee, kruidenthee en oplosproducten.

Espresso tray



Deze machine is ontworpen voor een perfect resultaat in het kopje; niet alleen de traditionele espresso, maar ook tal van andere dranken. Als u een Italiaanse espresso wilt proeven zoals de traditie vereist, met een heerlijke laag natuurlijke room op het oppervlak, raden we aan de speciaal daarvoor ontworpen "Espresso tray" te gebruiken. Met behulp van deze tray kunt u traditionele espressokopjes gebruiken, waarmee de perfecte hoogte wordt gegarandeerd voor een compacte en homogene crema en een spatloze afgifte.



Til de Espresso tray uit het rooster van het lekbakje en steek deze in de daarvoor bestemde gleuf, zoals aangegeven in de tekening.

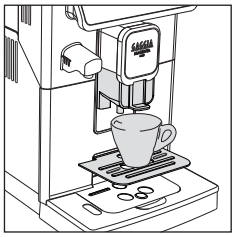
Koffieafgifte

Opmerking: na de uitgifte van een koud drankje kan het zijn dat de machine op een iets lagere temperatuur afgeeft. Wij raden u aan eerst koffie te zetten door de voorgemalen functie te selecteren zonder koffie toe te voegen.

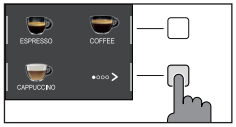
Afgifte van koffie met koffiebonen

Let op: gebruik enkel koffiebonen voor espresso. Plaats geen gemalen koffie, ongebrande koffie of oploskoffie in de koffiebonencontainer, omdat deze de machine kunnen beschadigen.

Tip: verwarm de kopjes voor met heet water voor hetere koffie.



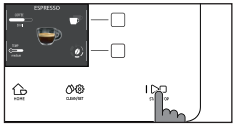
1 Plaats de Espresso tray, zet een kopje onder de koffietuit en beweeg de koffietuit omhoog of omlaag, afhankelijk van het formaat van het gebruikte kopje.
Druk op de toets **HOME** ⌂ voor toegang tot het drankenmenu.



2 Doorloop de verschillende pagina's om de gewenste koffie te vinden en te selecteren.



3 Nadat de gewenste koffie geselecteerd is, kunt u met de toets " " twee kopjes tegelijk zetten, behalve bij de AMERICANO.



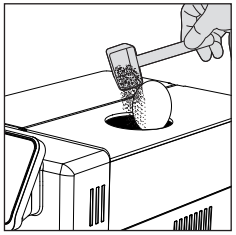
4 Druk tenslotte op de toets **START/STOP** ▷☐ om de afgifte te starten.

Opmerking: de afgifte kan op ieder moment onderbroken worden door op de toets **START/STOP** ▷☐ te drukken.

Indien u de instellingen van de drank wilt aanpassen, zie dan het hoofdstuk "Aanpassing van de dranken".

Koffie-afgifte met voorgemalen koffie

Gebruik de speciale meegeleverde maatlepel en doe de juiste dosis in het reservoir voor voorgemalen koffie.



1 Open het deksel van het reservoir voor voorgemalen koffie, en voeg een afgestreken maatlepel voorgemalen koffie toe.

Let op: doe er niets anders dan voorgemalen koffie in om de machine niet te beschadigen.

2 Plaats een kopje onder de koffietuit en selecteer de gewenste drank.



3 Druk op de toets " ", tot " " geselecteerd is.

Opmerking: de functie "voorgemalen koffie" sluit de mogelijkheid uit om twee kopjes koffie tegelijk te zetten en het aroma in te stellen, wat alleen mogelijk is met koffiebonen.

4 Druk op de toets **START/STOP** ▷☐ om de koffieafgifte te starten.

Indien u de instellingen van de drank wilt aanpassen, zie dan het hoofdstuk "Aanpassing van de dranken".

Opmerking: de afgifte kan op ieder moment onderbroken worden door op de toets **START/STOP** ▷☐ te drukken.

Over ice koffie zetten

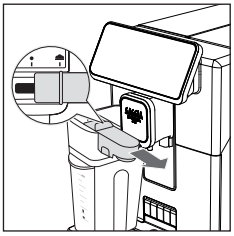
Opmerking: De koffie wordt op een lagere temperatuur gezet; giet de koffie over ijsblokjes voor een optimaal resultaat en als de Over Ice Koffie het eerste product is dat wordt afgegeven wanneer u de machine aanzet, onderbreek dan de automatische spoelcyclus.

1 Vul het glas voor de helft met ijs (ongeveer 6 ijsblokjes voor een standaard drank).
2 Plaats het glas onder de koffietuit.
3 Kies de OVER ICE-drank.
Wij adviseren om aroma 5 of de boostfunctie te gebruiken voor koffie met een intensere smaak.
4 Druk op de toets **START/STOP** ▷□ om het koffiezetten te starten.

Opmerking: als u coffee boost of voorgemalen koffie kiest, dan is het niet mogelijk om twee kopjes tegelijk te zetten.

Opmerking: Na de uitgifte van een warme drank of stoom kan de machine op een iets hogere temperatuur afgeven. Wij raden u aan eerst een over-ice koffie te zetten door de voorgemalen functie te selecteren zonder koffie toe te voegen.

Bereiding van dranken op basis van koffie en opgeschuimde melk

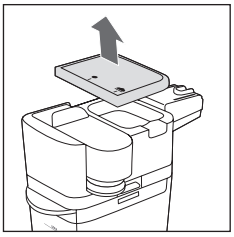


Let op: voordat u een drank op basis van koffie en melk of opgeschuimde melk kiest, moet u ervoor zorgen dat de melkkan is geïnstalleerd en dat de schenkinrichting voor melk geopend is. Als de melkkan niet goed is geïnstalleerd, kan er uit de schenkinrichting voor melk stoom of hete melk sproeien.

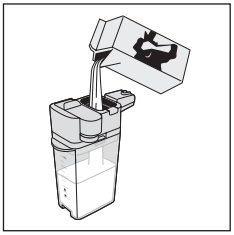
Vullen van de melkkan

Opmerking: Maak de melkkaraf grondig schoon voordat u hem gebruikt, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging van de melkkan".

De melkkan kan voor of tijdens het gebruik gevuld worden.



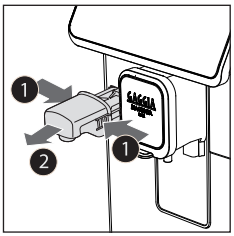
1 Til het deksel van de melkafgifte-unit op.



2 Schenk de melk in de kan: de hoeveelheid melk dient tussen het minimumniveau (☕) en het maximumniveau (MAX) aangeduid op de melkkan te liggen. Doe het deksel er weer op.

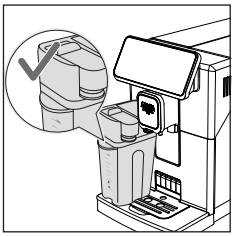
Plaatsing van de melkkan

Indien geïnstalleerd, verwijder dan de schenkinrichting voor water:

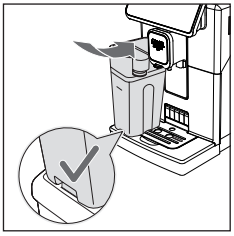


1 Druk op de twee toetsen aan de zijkant om de schenkinrichting los te maken en til deze een klein beetje op;

2 Trek aan de schenkinrichting voor water om deze te verwijderen.



3 Zorg dat de bovenkant van de kan correct is geplaatst. Het transparante lipje en de maatstreepjes moeten naar buiten geplaatst worden.



4 Houd de melkkan een beetje schuin. Plaats hem helemaal in de geleiders van de machine.

5 Druk en draai de kan naar beneden totdat deze bevestigd wordt aan het lekbakje.

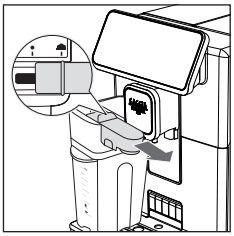
Opmerking: Plaats de kan niet met kracht.

Verwijdering van de melkkan

Draai de kan naar boven totdat deze soepel uit de inzet op het lekbakje loskomt. Verwijder hem vervolgens.

Afgifte van dranken op basis van koffie en opgeschuimde melk

Tip: gebruik koude melk (op een temperatuur van ongeveer 5 °C) met een proteïnegehalte van minstens 3% voor het beste schuimresultaat. U kunt zowel volle als halfvolle melk gebruiken. U kunt daarnaast ook magere melk, sojamelk en lactosevrije melk gebruiken.



1 Trek de schenkinrichting van de melk naar rechts tot het symbool.

Opmerking: als de schenkinrichting van de melk er niet helemaal uitgetrokken wordt, kan het zijn dat de melk niet goed opgeschuimd wordt.

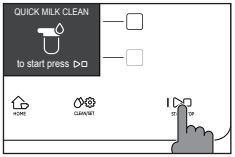
2 Plaats een kopje onder de geopende schenkinrichting van de melk.

3 Druk op de toets **HOME** en kies uw drank op het menu.

- Druk op de toets van de gewenste drank.
- Druk op de toets **START/STOP** ▷□ om de afgifte van de gekozen drank te starten.

4 De machine geeft een vooraf bepaald volume opgeschuimde melk en koffie af in het kopje of in de beker. Afhankelijk van de gekozen drank, wordt eerst de koffie of eerst de opgeschuimde melk afgegeven.

Indien u de instellingen van de drank wilt aanpassen, zie dan het hoofdstuk "Aanpassing van de dranken".



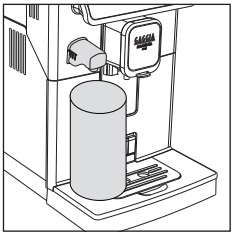
5 Na elke bereiding van dranken op basis van koffie en opgeschuimde melk, kunt u binnen 10 seconden de procedure voor snelle reiniging van het melkcircuit uitvoeren. De procedure kan ook later uitgevoerd worden, vanuit het reinigingsmenu met de toets **CLEAN/SET**. Druk op de toets "REINIGING", kies de functie "SNELLE REINIGING" en druk druk op de toets " ✓ ". Volg vervolgens de instructies op het display.

Opmerking: voer de procedure voor snelle reiniging minstens een keer per dag uit.

Druk op de toets **START/STOP** ▷□ om te bevestigen, of op de toets " ↩ " om hem later uit te voeren.

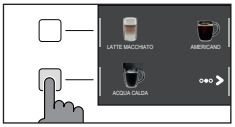
Afgifte van heet water

Let op: wanneer de bereiding begint, kan er uit de schenkinrichting voor heet water stoom en heet water sproeien. Wacht tot het einde van de bereiding, voordat u de schenkinrichting voor heet water verwijdert.



1 Plaats de schenkinrichting voor heet water.

2 Druk op de toets **HOME** ⌂, doorloop de verschillende schermen met de groene toets " › ", en selecteer heet water.



3 Druk op de toets van "HEET WATER". Druk vervolgens op de toets **START/STOP** ▷☐ om de afgifte te starten.

Opmerking: de afgifte kan op ieder moment onderbroken worden door op de toets **START/STOP** ▷☐ te drukken.

Indien u de instellingen van de drank wilt aanpassen, zie dan hoofdstuk "Aanpassing van de dranken".

Aanpassing van de dranken en opslag van de instellingen (MEMO)

Met deze machine kunt u de instellingen van een drank aanpassen aan uw voorkeuren en deze opslaan (MEMO), door de vorige instellingen te overschrijven.

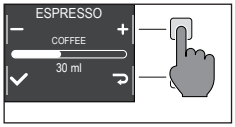
Aanpassing van de dranken

1 Druk op de toets **HOME** ⌂ .

2 Kies uw drank.



3 Op het scherm worden alle instellingen weergegeven die u kunt aanpassen en/of selecteren op basis van uw voorkeuren. Al naargelang het type drank, kan u de volgende waarden afstellen of selecteren:
   - het volume van de koffie en van de melk;
   - de temperatuur van de koffie;
   - de afgifte van twee kopjes tegelijkertijd;
   - het gebruik van voorgemalen koffie;
   - de intensiteit van het aroma (enkel bij gebruik van koffiebonen);
   - de coffee boostfunctie (alleen voor over ice-koffie);



4 Na de toets "KOFFIE" of de toets "MELK", ingedrukt te hebben, gebruikt u de groene toetsen " + " en " — " om het gewenste volume in te stellen.
Druk vervolgens op de knop " ✓ " om te bevestigen en terug te keren naar het vorige scherm, waar de nieuwe ingestelde hoeveelheid weergegeven wordt.



5 Druk de toets "TEMP" meerdere malen in om de temperatuur van de drank te wijzigen met de volgende opties:

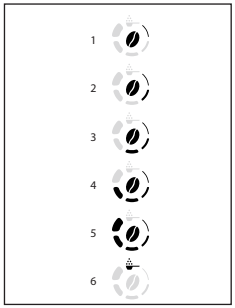
- laag;
- gemidd.;
- hoog;



6 Druk op de toets " " om twee kopjes te zetten, of op de toets " " om slechts een kopje te zetten. De afbeelding van de drank in het midden van het display geeft het gekozen aantal kopjes weer.

Opmerking: deze functie kan niet gebruikt worden voor de dranken met melk, de AMERICANO en HEET WATER.

7 Druk op de toets " " om de intensiteit van het aroma te wijzigen of de voorgemalen koffie te selecteren. U kunt kiezen uit 5 verschillende intensiteitsniveaus. Bij elke druk op de toets " ", wordt de intensiteit van het aroma met een graad gewijzigd. Het display toont de gekozen intensiteit of de selectie van voorgemalen koffie.



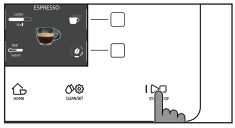
1 Zeer mild
2 Mild
3 Normaal
4 Sterk
5 Zeer sterk
6 Voorgemalen

Opmerking: met de functie Voorgemalen koffie kunt u slechts één koffie per keer zetten.



8 Met over ice-koffie kunt u de coffee boostfunctie kiezen " ". De machine maalt twee keer om de koffiesmaak intenser te maken.

Opmerking: met deze functie kunt u slechts één kopje koffie per keer zetten. De functie kan niet worden gebruikt met voorgemalen koffie en het is niet mogelijk om de intensiteit van het aroma aan te passen.



9 Nadat u de drank aan uw smaak hebt aangepast, kunt u de afgifte starten met **START/STOP** ▷□ .

10 Als u een van de bovenstaande parameters heeft gewijzigd, wordt u aan het einde van de afgifte gevraagd of u het recept met de aangebrachte wijzigingen wilt opslaan.

Let op: de nieuwe opgeslagen instellingen overschrijven die van het vorige recept.

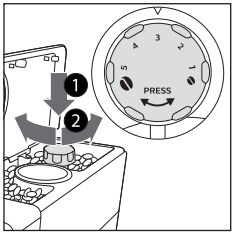
Opmerking : om terug te gaan naar de fabrieksinstellingen van de recepten zijn er twee opties:
- voer handmatig voor iedere drank de instellingen in die zijn aangegeven in de paragraaf "Type drank" en sla deze op;
- reset alle dranken via " Standaardinstellingen " in het menu "INSTELLINGEN";

Aanpassing van de maalfijnheid

U kunt de maalfijnheid aanpassen met de instelknop voor de maalfijnheid die zich in het koffiebonenreservoir bevindt. De keramische koffiemolen garandeert een perfecte en homogene maling voor de bereiding van elk kopje koffie. Het aroma blijft zo behouden, waardoor een altijd perfecte smaak wordt gegarandeerd.

Opmerking: de maalfijnheid kan enkel afgesteld worden terwijl de machine de koffiebonen maalt. Het verschil in smaak zal na de afgifte van 2-3 kopjes koffie geproefd worden.

Let op: om beschadiging van de koffiemolen te voorkomen, de selectieknop van de maalfijnheid niet meer dan één klik tegelijk draaien.



1 Plaats een kopje onder de koffietuit.

2 Open het deksel van het koffiebonenreservoir.

3 Zet een espresso zoals beschreven in het hoofdstuk "Afgifte van koffie met koffiebonen".

4 Terwijl de machine de koffie maalt, drukt u op de instelknop van de maalfijnheid in het koffiebonenreservoir en draait u deze met één klik per keer naar links of rechts.

5 Er zijn 5 verschillende graden van maalfijnheid beschikbaar waaruit u kunt kiezen. Hoe kleiner het streepje, des te sterker en voller de koffie.

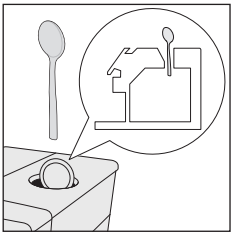
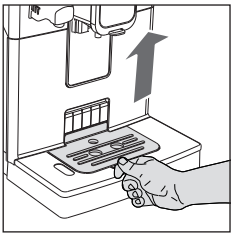
Opmerking:
- Grove maling: mildere smaak, voor koffiemelanges met donkere branding (3-5);
- Fijne maling: intensere smaak, voor lichtgebrande koffiemelanges (1-3);

Reiniging en onderhoud

Regelmatige reiniging en onderhoud houden de machine in optimale staat en garanderen een altijd uitstekende koffie, constante doorstroming en voortreffelijk melkschuim. Raadpleeg de onderstaande tabel om te weten wanneer en hoe u alle verwijderbare delen van de machine moet reinigen. Lees de desbetreffende hoofdstukken voor meer gedetailleerde informatie.

Reinigingstabel

Beschrijving onderdeel	Wanneer reinigen	Hoe reinigen
Melkkan	Na gebruik	Start de cyclus "SNELLE REINIGING" volgens de instructies op het display.
	Dagelijks	Reinig de melkkan zorgvuldig.
	Wekelijks	Demonteer de melkkan en reinig alle onderdelen onder stromend water.
	Maandelijks	Start de cyclus "INTENSIEVE REINIGING " volgens de instructies beschreven in het hoofdstuk " Reiniging van de melkkan". Gebruik voor deze reinigingscyclus het reinigingsmiddel voor het melkcircuit “Milk Circuit Cleaner”, van Philips. Demonteer de melkkan en reinig alle onderdelen onder stromend water.
Zetgroep	Wekelijks	Verwijder de zetgroep en reinig hem onder stromend water.
	Afhankelijk van het type gebruik	Zie het hoofdstuk "Reiniging en smering van de zetgroep".
	Maandelijks	Reinig de zetgroep met de koffieolieverwijderingstabletten van Gaggia om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen
Lekbakje vol	Wanneer de rode indicator uit het rooster van het lekbakje komt	Leeg het lekbakje en reinig het onder stromend water.
Rooster lekbakje	Afhankelijk van het type gebruik	Reinig het onder stromend water, niet in de vaatwasmachine.
Koffieresidureservoir	Wanneer de machine dit vereist	Leeg het koffieresidureservoir en reinig het onder stromend water. Verzeker u ervan dat de machine ingeschakeld is tijdens deze handeling, anders wordt het koffieresidureservoir niet op nul gezet.
Waterreservoir	Wekelijks	Reinig het onder stromend water.

Beschrijving onderdeel	Wanneer reinigen	Hoe reinigen
Reservoir voor voorgemalen koffie/ koffieleiding	Wekelijks	Reinig het bovenste deel met de steel van een lepel zoals hierna aangegeven. 
Espresso tray	Afhankelijk van het type gebruik	Verwijder de espresso tray, reinig deze met stromend water. U kunt deze ook in de bovenste korf van de vaatwasser reinigen. 

Reiniging van de melkkan

Reinigingsprogramma‘s van de melkkan

De machine heeft twee programma‘s om de melkkan te reinigen, de snelle reiniging en de intensieve reiniging. Beide programma‘s kunnen gekozen worden met de toets **CLEAN/SET** en door vervolgens op de toets " REINIGING " te drukken. De snelle reiniging wordt ook aan het einde van de afgifte van dranken op basis van melk voorgesteld. Volg voor beide programma‘s de instructies weergegeven op het display.

- Programma voor de snelle reiniging

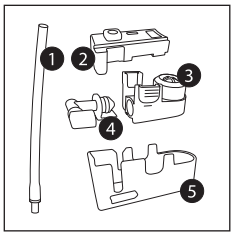
  Het programma voor snelle reiniging bestaat uit de reiniging van het melkcircuit met heet water.

- Programma voor intensieve reiniging

  Het programma voor intensieve reiniging van de melkkan bestaat uit een zorgvuldige reiniging van het hele melkcircuit met gebruik van het reinigingsproduct voor de melkcircuits van Philips "Milk Circuit Cleaner".

Reiniging van de melkkan onder stromend water

De schenkinrichting voor melk bestaat uit 5 onderdelen. U kunt alle onderdelen (behalve het melkreservoir) ook in de vaatwasser reinigen.



1	Melkslang
2	Rubberen houder
3	Pannarello
4	Aansluiting van de Pannarello
5	Behuizing van de schenkinrichting voor de melk

De beschrijvingen van onderstaande afbeeldingen vindt u terug op pagina 4.

1 Verwijder het deksel van de melkafgifte-unit (afb. 21).

2 Druk op de ontgrendelingsknoppen aan beide zijden van de bovenkant van de melkafgifte-unit (1) en trek de bovenkant van de melkhouder (2) naar buiten (afb. 22).

3 Trek de schenkinrichting voor de melk uit de afgifte-unit (afb. 23).

4 Voor het demonteren van de schenkinrichting:

- Draai de melkafgifte-unit ondersteboven en houd hem stevig in de hand. Trek de melkslang uit de houder (afb. 24);
- Druk op de ontgrendelingsknoppen op de Pannarello en haal de Pannarello uit de rubberen houder (afb. 25);
- Trek de aansluiting uit de Pannarello (afb. 26);

5 Was alle onderdelen onder stromend water.

6 Plaats na de reiniging alle onderdelen terug door de procedure in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Reiniging van de zetgroep

Let op: reinig de zetgroep niet in de vaatwasmachine en gebruik geen afwas- of reinigingsmiddelen, omdat dit de zetgroep kan beschadigen en de smaak van de koffie kan beïnvloeden.

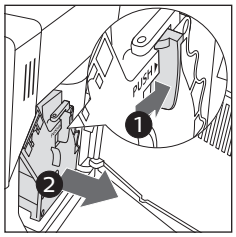
Verwijdering van de zetgroep

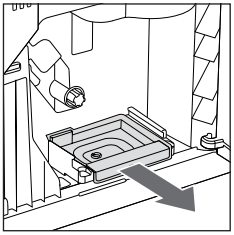
1 Schakel de machine uit en koppel de voedingskabel los.

2 Verwijder het lekbakje met het koffieresidureservoir.

3 Open de servicedeur.

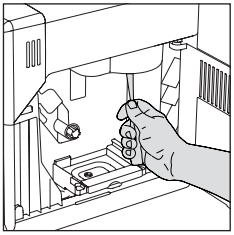
4 Druk op de PUSH-hendel (indrukken) (1) en trek aan de handgreep van de zetgroep (2) om deze uit de machine te halen.



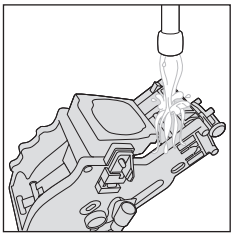


5 Verwijder de koffieopvanglade.

Reiniging van de zetgroep onder stromend water



1 Reinig de koffieleiding grondig met de steel van een lepeltje of met een ander afgerond keukengereedschap.

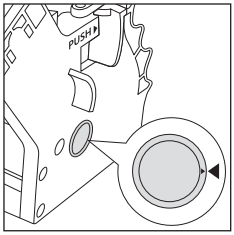


2 Spoel de zetgroep en de koffieopvanglade grondig met lauw water. Reinig het bovenste filter zorgvuldig.

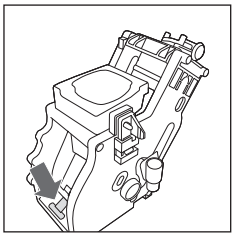
3 Laat de zetgroep aan de lucht drogen.

Opmerking: droog de zetgroep niet af met doeken om de ophoping van stofvezels erin te vermijden.

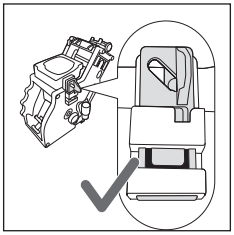
Terugplaatsen van de zetgroep



1 Voordat u de zetgroep opnieuw in de machine plaatst, moet u ervoor zorgen dat de twee gele referentietekens aan de zijkant overeenkomen. Indien dit niet zo is, doet u als volgt:

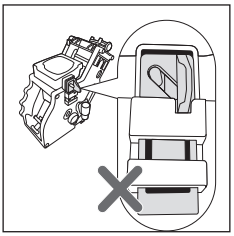


Zorg ervoor dat de hendel in aanraking komt met de basis van de zetgroep.



2 Verzeker u ervan dat de gele ontgrendelhaak van de zetgroep in de juiste positie staat.

Om de haak correct te plaatsen, duwt u hem omhoog tot de maximaal bereikbare positie.



Indien de haak nog onderaan staat, betekent dit dat hij niet correct gepositioneerd is.

3 Verwijder de koffieopvanglade.

4 Plaats de zetgroep opnieuw in de machine langs de geleiders aan de zijkanten totdat hij met een klik op zijn plaats blokkeert.

Let op: druk niet op de hendel PUSH.

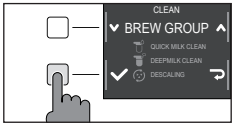
5 Sluit de servicedeur.

Reiniging van de zetgroep met tabletten om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen

Let op: Gebruik voor het schoonmaken alleen Gaggia-tabletten om de olieachtige resten van de koffie te verwijderen.



1 Plaats een bakje onder de koffietuit.



2 Druk op de toets **CLEAN/SET** en selecteer de toets "REINIGING" die op het display weergegeven wordt.

3 Kies "REINIGING ZETGROEP" en druk op de toets " ✓ ", en druk vervolgens op de toets **START/STOP** ▷□ om de reinigingsprocedure te starten.

4 Volg de aanwijzingen op het display om de zetgroep correct te reinigen.

5 De procedure duurt ongeveer 5 minuten en u kunt de toets **START/STOP** ▷□ gebruiken om hem te onderbreken en vervolgens weer verder te laten gaan.

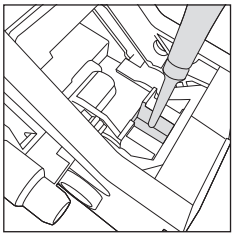
Smering van de zetgroep

Om optimale machineprestaties te garanderen, moet de zetgroep gesmeerd worden. Raadpleeg de volgende tabel voor de smeerfrequentie.

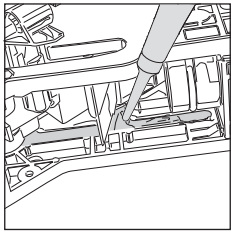
Gebruiksfrequentie	Dagelijks aantal bereide dranken	Smeerfrequentie
Laag	1-5	Om de 4 maanden
Normaal	6-10	Om de 2 maanden
Hoog	>10	Elke maand

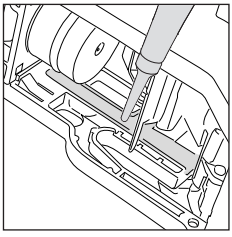
1 Schakel het apparaat uit en koppel de voedingskabel los.

2 Verwijder de zetgroep en spoel deze af met lauw water (zie het hoofdstuk "Reiniging van de zetgroep onder stromend water").



3 Breng een dunne laag van het meegeleverde smeervet aan rond de pin die in de machine gestoken wordt, onderaan de zetgroep.





4 Breng een dunne laag smeervet aan op de geleiders, aan beide kanten (zie afbeelding).

5 Plaats de zetgroep terug (zie het hoofdstuk "Terugplaatsen van de zetgroep").

Opmerking: u kunt de tube smeervet meerdere keren gebruiken.

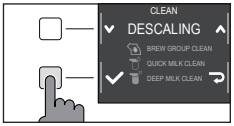
Ontkalking

Ontkalkingsprocedure



Wanneer de machine daarom vraagt, moet de ontkalking worden uitgevoerd.

Gebruik alleen de ontkalkingsoplossing van Gaggia die ontwikkeld is om optimale machineprestaties te garanderen. Het gebruik van andere producten zou schade aan de machine kunnen veroorzaken en resten in het water kunnen achterlaten. Indien de ontkalking van de machine niet uitgevoerd wordt, vervalt de garantie.

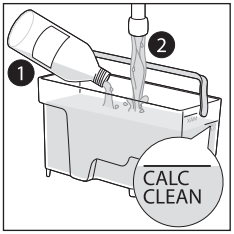


1 Druk op de toets **CLEAN/SET** en selecteer de toets "REINIGING" die op het display weergegeven wordt.

- Selecteer "ONTKALKING" en druk, na bevestiging met de toets " ✓ " op de toets **START/STOP** ▷☐ om te starten.

2 Verwijder het lekbakje met het koffieresidureservoir, leeg ze en plaats ze terug in de machine.

3 Verwijder het waterreservoir en leeg het. Verwijder vervolgens, indien aanwezig, het filter INTENZA+.



4 Giet de hele fles Gaggia-ontkalkingsoplossing in het waterreservoir en vul het met water tot u het niveau CALC CLEAN bereikt. Plaats het vervolgens weer in de machine.

5 Vul de melkkan voor de helft met water en plaats hem in de machine.

6 Plaats een grote bak (1,5l) onder de schenkinrichting voor melk en de koffietuit.

7 Volg de aanwijzingen die weergegeven worden op het display om de ontkalkingsprocedure te starten. Deze procedure duurt ongeveer 25 minuten en bestaat uit een ontkalkingscyclus en een spoelcyclus, uitgevoerd met regelmatige afgiftes.

8 Als de ontkalkingscyclus voltooid is, moet u het reservoir, de melkkan en het watercircuit spoelen volgens de instructies op het display.

9 Plaats het filter INTENZA+ weer in het waterreservoir.

Opmerking: de procedure kan op ieder moment onderbroken worden door op de toets **START/STOP** ▷☐ te drukken.

Let op: wanneer de ontkalkingsprocedure actief is, is het niet mogelijk om de zetgroep te verwijderen. Wacht tot het ontkalkingsproces voltooid is en verwijder dan de zetgroep.

Wat te doen in geval van onderbreking van de ontkalkingsprocedure

U kunt de ontkalkingsprocedure beëindigen door de toets **ON/OFF** ⏻ op het controlepaneel enkele seconden ingedrukt te houden. Als de ontkalkingsprocedure onderbroken wordt voordat deze is voltooid, voer dan het volgende uit:

1 Leeg het waterreservoir en reinig het zorgvuldig.

2 Vul het waterreservoir met stromend water tot aan de indicatie van het CALC CLEAN-niveau en schakel de machine opnieuw in. De machine wordt voorverwarmd en voert een automatische spoelcyclus uit.

3 Voer, voordat u een drank klaarmaakt, een handmatige spoelcyclus uit zoals beschreven in het betreffende hoofdstuk.

Opmerking: als de procedure niet voltooid is, moet er zo snel mogelijk nog een ontkalkingsprocedure uitgevoerd worden.

Verschillende instellingen

Door op de toets **CLEAN/SET** te drukken en "INSTELLINGEN" te selecteren op het display, kunnen sommige machineparameters hersteld of gewijzigd worden, zoals:

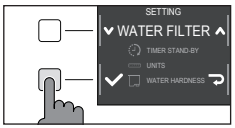
- Taal.
- Waterfilter.
- Stand-by-tijd.
- Meeteenheid.
- Waterhardheid.
- Drankenteller.
- Toetsgeluid
- Standaardinstellingen.

Taal

Nadat het pictogram voor de taalinstelling geselecteerd is, wordt de lijst met beschikbare talen geopend.

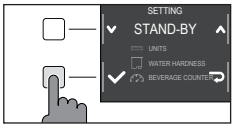
Beschikbare talen		
ITALIAANS	DEENS	TSJECHISCH
ENGELS	GRIEKS	SLOWAAKS
DUITS	POOLS	LITOUWS
FRANS	RUSSISCH	JAPANS
SPAANS	ROEMEENS	KOREAANS
PORTUGEES	HONGAARS	CHINEES (TRADITIONEEL)
NEDERLANDS	BULGAARS	CHINEES (VEREENVOUDIGD)

Waterfilter



Nadat "WATERFILTER" is geselecteerd, volgt u de instructies op het display en zoals beschreven in het hoofdstuk "Installatie waterfilter INTENZA+" en in het hoofdstuk "Vervanging waterfilter INTENZA+".

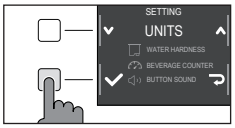
Stand-by-tijd



Na "STAND-BY-TIJD" geselecteerd te hebben, kan de timer ingesteld worden op:

- 15 min.
- 30 min.
- 60 min.
- 180 min.

Meeteenheid



Door "MEETEENHEID" te selecteren:

kunt u de meeteenheid instellen op "ml" of "once".

Waterhardheid

Nadat "WATERHARDHEID" is geselecteerd, volgt u de instructies op het display en zoals beschreven in het hoofdstuk "Meting van de waterhardheid".

Drankenteller

Voor elke drank kan het aantal kopjes weergegeven worden dat afgegeven werd sinds de eerste keer dat de machine werd gebruikt. Deze gegevens kunnen niet gereset worden.

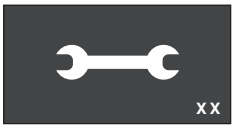
Toetsgeluid

U kunt het geluid van de toetsen uitschakelen door "OFF" te selecteren om niet gestoord te worden.

Standaardinstellingen

De machine kan terug naar de fabriekswaarden ingesteld worden. De machine vraagt om een dubbele bevestiging alvorens verder te gaan.

Betekenis van de foutcodes



Hieronder staan een aantal foutcodes die het display kan weergeven, hun betekenis en hoe het probleem op te lossen. Als de aangegeven oplossingen niet werken en het display het pictogram van de foutcode blijft weergeven en de machine niet correct werkt, of als er andere foutcodes worden weergegeven, moet u contact opnemen met een erkend servicecentrum of met de dealers in uw land.
U vindt de contactgegevens op de website www.gaggia.com of www.gaggia.it.

Foutcode	Probleem	Oorzaak	Mogelijke oplossing
01	De koffiemolen is geblokkeerd	De koffieleiding is geblokkeerd.	Verwijder de voedingskabel en verwijder de zetgroep. Reinig de koffieleiding grondig met de steel van een lepel. Schakel het apparaat opnieuw in.
03 - 04	Er heeft zich een probleem voorgedaan met de zetgroep.	De zetgroep is vuil of niet goed gesmeerd.	Zet de machine uit. Verwijder de zetgroep en reinig hem zorgvuldig. (Raadpleeg het hoofdstuk "Reiniging van de zetgroep")
		De zetgroep is niet correct geplaatst.	Zet de machine uit. Verwijder de zetgroep en plaats hem terug. Verzeker u ervan dat de zetgroep in de juiste positie staat alvorens deze te plaatsen. Raadpleeg het hoofdstuk "Terugplaatsen van de zetgroep".
05	Er is een probleem in het watercircuit.	Er is lucht aanwezig in het watercircuit.	Haal het reservoir enkele keren uit de machine en plaats het opnieuw. Zorg ervoor dat het correct in de machine geplaatst wordt. Controleer of de ruimte van het waterreservoir schoon is.
			Als u een "INTENZA+" filter gebruikt: verwijder het filter uit het waterreservoir en schud het om alle lucht uit het filter te verwijderen. Plaats vervolgens het filter "INTENZA+" weer in het waterreservoir.
14	De machine is oververhit.	Er zijn meerdere mogelijke oorzaken.	Schakel de machine uit en schakel hem na 30 minuten opnieuw in. Doe dit 2 of 3 keer.

Oplossing van problemen

Dit hoofdstuk vat de meest voorkomende problemen samen die u kunt aantreffen bij de machine. Als u het probleem niet kunt oplossen met de onderstaande informatie, ga dan naar www.gaggia.com of www.gaggia.it voor een lijst met veelgestelde vragen of neem contact op met het Customer Service Center of met de dealers in uw land.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De machine gaat niet aan.	De machine is niet aangesloten.	Controleer of de voedingskabel correct is aangesloten.
	De toets on/off is niet lang genoeg ingedrukt	Druk de toets on/off enkele seconden in
Het lekbakje is snel vol.	Dit is normaal. De machine gebruikt water om het intern circuit en de zetgroep te spoelen. Een deel van het water stroomt door het interne systeem direct in het lekbakje.	Leeg het lekbakje wanneer de rode indicator uit het rooster steekt. We raden aan een kopje onder de koffietuit te plaatsen om het spoelwater op te vangen
Het display geeft constant het pictogram “koffieresidureservoir vol” weer.	Het koffieresidureservoir werd geleegd toen de machine uitgeschakeld was.	Leeg het koffieresidureservoir steeds wanneer de machine ingeschakeld is. Indien het koffieresidureservoir geleegd wordt wanneer de machine uitgeschakeld is, wordt de teller van de koffiecycli niet op nul gezet. In dat geval toont het display het pictogram ook wanneer het reservoir niet vol is.
	Het koffieresidureservoir werd te snel teruggeplaatst.	Wacht altijd 5 seconden voordat u het koffieresidureservoir terugplaatst. Zo wordt de teller weer op nul gezet.
De machine vraagt u om het koffieresidureservoir leeg te maken, ook als het reservoir niet vol is.	De machine heeft de teller niet gereset nadat het koffieresidureservoir de laatste keer geleegd werd.	Wacht altijd 5 seconden voordat u het koffieresidureservoir terugplaatst. Zo wordt de teller van het koffieresidu weer op nul gezet.
		Leeg het koffieresidureservoir alleen wanneer de machine ingeschakeld is. Indien het koffieresidureservoir geleegd wordt wanneer de machine uitgeschakeld is, wordt de teller van de koffiecycli niet op nul gezet.
Het koffieresidureservoir is te vol en het pictogram "koffieresidureservoir vol" wordt niet weergegeven	Het lekbakje is verwijderd zonder het koffieresidureservoir te legen.	Als u het lekbakje eruit haalt, leeg dan ook het koffieresidureservoir, ook als dit nog bijna leeg is. Hierdoor wordt de koffieresiduteller op nul gezet en wordt het koffieresidu weer op de juiste manier geteld.
Het is niet mogelijk om de zetgroep te verwijderen.	De zetgroep bevindt zich niet in de correcte positie.	Sluit de servicedeur. Schakel de machine uit en weer aan. Wacht tot het display de melding voor machine gereed weergeeft, verwijder dan de zetgroep.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De zetgroep kan niet geplaatst worden.	De zetgroep bevindt zich niet in de correcte positie.	De zetgroep werd niet in positie geplaatst alvorens hij teruggeplaatst werd. Zorg ervoor dat de hendel contact maakt met de basis van de zetgroep en dat de haak van de zetgroep in de juiste positie staat. Zie het hoofdstuk "Terugplaatsen van de zetgroep".
		Om de machine weer in te stellen: plaats het lekbakje met het koffieresidureservoir opnieuw. Plaats de zetgroep niet. Sluit de servicedeur, haal de voedingskabel eruit en sluit deze opnieuw aan. Probeer dan opnieuw de zetgroep te plaatsen en schakel de machine weer in.
De koffie heeft weinig crema of is waterig.	De koffiemolen is ingesteld op een grove maling.	Stel de koffiemolen in op een fijnere maling.
	De machine voert de zelfregulatie uit.	Zet een paar kopjes koffie zodat de machine de zelfregulatie uitvoert.
	De koffieleiding is geblokkeerd.	Reinig de koffieleiding met een lepeltje zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging van de zetgroep onder stromend water".
De koffie is niet warm genoeg.	De temperatuur is te laag ingesteld. Controleer de instellingen van het menu.	Stel de temperatuur van het menu in op “MAX”.
De machine maalt de koffiebonen, maar er wordt geen koffie afgegeven.	De koffiemolen is ingesteld op een te fijne maling.	Stel de koffiemolen in op een grovere maling.
	De koffietuit is verstopt.	Zet een caffè lungo met voorgemalen koffie, zonder de voorgemalen koffie toe te voegen.
	De koffietuiten zijn verstopt.	Reinig de koffietuiten met een klein borsteltje.
De koffie stroomt langzaam of druppelsgewijs uit de machine	De koffiemolen is ingesteld op een te fijne maling.	Stel de koffiemolen in op een grovere maling.
	De koffietuiten zijn verstopt.	Reinig de koffietuiten met een klein borsteltje.
	Het circuit van de machine is door kalkaanslag geblokkeerd.	Voer de ontkalking uit.
De melk maakt geen schuim.	De melkkan is vies of is niet goed geplaatst.	Reinig de melkkan en zorg ervoor dat hij op de juiste manier is geplaatst.
	De schenkinrichting voor melk is niet helemaal geopend.	Controleer of de schenkinrichting voor melk in de juiste positie staat.
	Niet alle onderdelen van de melkkan zijn geïnstalleerd	Zorg ervoor dat alle onderdelen (vooral de melkslang) op de juiste manier geïnstalleerd zijn
	Het gebruikte type melk is niet geschikt om schuim te maken.	Afhankelijk van het type melk zijn de hoeveelheid en kwaliteit van het geproduceerde schuim verschillend.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De melkkan past niet.	De bovenkant van de kan is andersom geplaatst.	Zorg dat het transparante lipje en de maatstreepjes op het melkreservoir naar buiten zijn geplaatst.
Het filter “INTENZA+” kan niet geplaatst worden.	Er zit lucht in het filter.	Laat de luchtbellen uit het filter ontsnappen.
	Er zit nog water in het reservoir.	Leeg het waterreservoir alvorens het filter te installeren.
	De rubberen afdichting is niet op het filter “INTENZA+” geplaatst.	Controleer de verpakking en plaats de afdichting op het filter “INTENZA+”.
Het filter "INTENZA+" kan niet ingeschakeld worden	Er is al een filter actief	De machine geeft het door het filter gebruikte percentage aan. Als u toch een nieuw filter wilt activeren vóór de vervaldatum van het in gebruik zijnde filter, moet dit eerst gedeactiveerd worden zoals beschreven in de paragraaf "Vervanging van het INTENZA+ waterfilter"
Er ligt water onder de machine.	Het lekbakje is te vol en is overgelopen.	Leeg het lekbakje wanneer de indicator door het bakje heen verschijnt. Leeg altijd het lekbakje alvorens de ontkalkingsprocedure te starten.
De machine is in DEMO-modus.	Bij het aanzetten van de machine heeft u op een combinatie van de toetsen (**HOME** - **CLEAN/SET** – **HOME** - **CLEAN/SET**) gedrukt.	Zet de machine uit en weer aan met de toets **ON/OFF** op het controlepaneel.

Accessoires GAGGIA

De koffie en de accessoires zijn beschikbaar bij de erkende centra (Italië), of bij de dealers in uw land.



Ontkalkingsoplossing



Waterfilter INTENZA+



Koffieolieverwijderings-tabletten



Milk circuit cleaner (Philips)



Beschikbaar assortiment koffie in bonen en poeder: 100% Arabica / Intens / Cafeïnevrij

Technische gegevens

Nominale spanning - Nominaal vermogen - Voeding	Zie plaatje aan de binnenkant van de servicedeur
Materiaal behuizing	Thermoplast
Afmetingen	224 x 357 x 435 mm
Gewicht	7,7 kg
Kabellengte	1200 mm
Bedieningspaneel	Front
Waterreservoir	1,8 liter - Uitneembaar
Inhoud koffiebonenreservoir	250 g
Inhoud koffiediklade	15
Pompdruk	15 bar
Waterketel	RVS ketel
Veiligheidsinrichtingen	Thermozekering

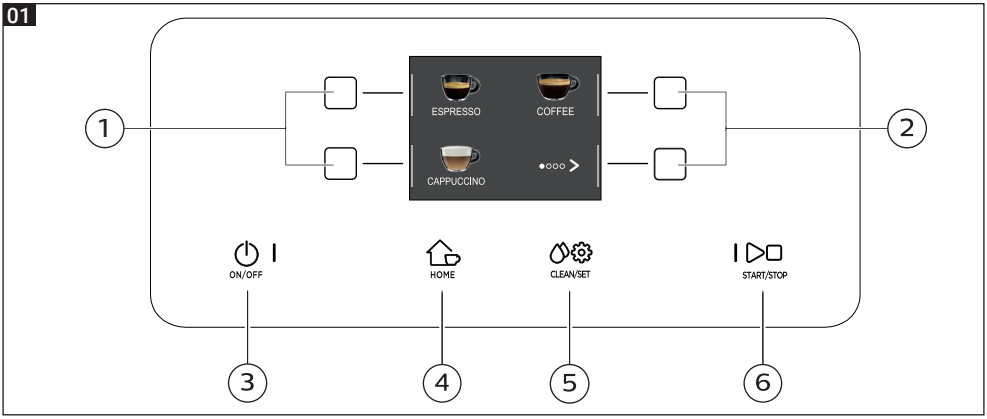
Indice

Główne elementy urządzenia (Rys. 2) 64
Panel sterowania i wyświetlacz 65
Główne elementy panelu sterowania (Rys. 1) 65
Przyciski wielofunkcyjne 65
Pierwsza instalacja 66
Ręczny cykl płukania 66
Pomiar twardości wody 67
Filtr wody INTENZA+ 67
Instalacja filtra wody INTENZA+ 68
Wymiana filtra wody INTENZA+ 68
Rodzaje napojów 69
Espresso tray 70
Parzenie kawy 70
Parzenie kawy na bazie kawy ziarnistej 70
Parzenie kawy na bazie kawy wstępnie zmielonej 71
Parzenie kawy over ice 72
Przygotowywanie napojów na bazie kawy i spienionego mleka 72
Napełnianie dzbanka na mleko 72
Wkładanie dzbanka na mleko 73
Wyjmowanie dzbanka na mleko 73
Nalewanie napojów na bazie kawy i spienionego mleka 74
Nalewanie gorącej wody 75
Indywidualne ustawienia napojów i zapisywanie ustawień (MEMO) 75
Indywidualne ustawienia napojów 75
Regulacja stopnia mielenia 77
Czyszczenie i konserwacja 78
Tabela czyszczenia 78
Czyszczenie dzbanka na mleko 79
Czyszczenie bloku zaparzającego 80
Smarowanie bloku zaparzającego 83
Odwapnianie 84
Procedura odwapniania 84
Co robić w przypadku przerwania procedury odwapniania 85
Ustawienia różne 85
Język 85
Filtr wody 86
Czas czuwania 86
Jednostki miary 86
Twardość wody 86
Licznik napojów 86
Dźwięk przycisków 86
Ustawienia fabryczne 86
Znaczenie kodów błędów 87
Rozwiązywanie problemów 88
Akcesoria GAGGIA 91
Dane techniczne 92

Główne elementy urządzenia (Rys. 2)

1	Panel sterowania	**16**	Drzwiczki serwisowe
2	Regulowany dozownik kawy	**17**	Kasetka na resztki kawy
3	Pokrywa zbiornika na wodę	**18**	Pojemnik na fusy
4	Pokrywa pojemnika na kawę ziarnistą	**19**	Taca ociekowa
5	Pojemnik na kawę wstępnie zmieloną	**20**	Kratka ociekowa
6	Wyłącznik główny	**21**	Espresso tray
7	Gniazdo do kabla zasilającego	**22**	Dozownik gorącej wody
8	Przyciski zwalniające tackę ociekową	**23**	Pojemnik na mleko
9	Szczelina na espresso tray	**24**	Jednostka nalewania mleka
10	Wskaźnik pełnej tacy ociekowej	**25**	Pokrywka jednostki nalewania mleka
11	Zbiornik na wodę	**26**	Dozownik mleka
12	Pokrywka zatrzymująca aromat	**27**	Tester twardości wody
13	Pokrętło regulacji młynka	**28**	Miarka do kawy wstępnie zmielonej
14	Pojemnik na kawę ziarnistą	**29**	Smar
15	Blok zaparzający	**30**	Kabel zasilający

Panel sterowania i wyświetlacz



Główne elementy panelu sterowania (Rys. 1)

1/2	**Przyciski WIELOFUNKCYJNE**	Aby wybrać funkcję wskazaną na wyświetlaczu.
3	**Przycisk ON/OFF** ⏻	Aby włączyć lub wyłączyć urządzenie, trzymać przycisk naciśnięty przez kilka sekund.
4	**Przycisk HOME**	Aby wejść do menu napojów.
5	**Przycisk CLEAN/SET**	Aby wejść do menu czyszczenia i ustawień.
6	**Przycisk START/STOP** ▷□	Aby uruchomić/zatrzymać nalewanie wybranego napoju lub uruchomić/ zatrzymać procedurę wskazaną na wyświetlaczu.

Ważne: przyciski **HOME** , **CLEAN/SET** działają również jako przyciski ESC. Można wyjść z ekranów, naciskając jeden z tych dwóch przycisków, które powodują powrót do menu początkowego. Nie jest to jednak możliwe, będąc w obrębie danej funkcji lub programu.

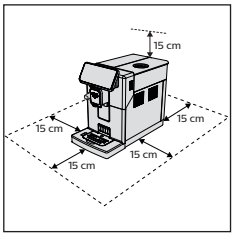
Przyciski wielofunkcyjne

Przyciski wielofunkcyjne po bokach wyświetlacza służą do wybierania funkcji lub napoju, do której odnoszą się one w danym momencie.



Ważne: aby ułatwić czytanie niniejszej instrukcji, polecenie <<nacisnąć przycisk „ ”>> powinno być rozumiane jako <<nacisnąć przycisk dotyczący „ ”>>.

Pierwsza instalacja

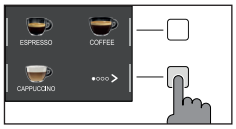


Przed użyciem urządzenia należy przestrzegać kilku prostych wskazówek wyraźnie opisanych w skróconej instrukcji na początku niniejszego podręcznika, gdzie zamieszczono ilustracje objaśniające.

Ważne: aby kawa smakowała lepiej, zalecamy przygotowanie początkowo 5 filiżanek kawy, aby urządzenie wykonało automatyczną regulację.

Ręczny cykl płukania

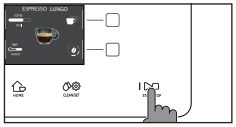
Podczas pierwszej instalacji lub po długim okresie nieużywania urządzenia należy wykonać cykl płukania ręcznego.



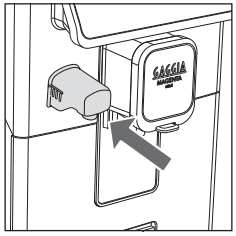
1 Umieścić pojemnik pod dozownikiem kawy, przewinąć poszczególne strony i wybrać opcję „ESPRESSO LUNGO”.



2 Nacisnąć przycisk „ ” aż do wybrania „ ”, bez dodawania kawy wstępnie zmielonej.



3 Nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷☐ w celu rozpoczęcia nalewania. Urządzenie zacznie nalewać gorącą wodę.



4 Opróżnić pojemnik i upewnić się, że dozownik gorącej wody jest zainstalowany.

5 Ustawić pojemnik pod dozownikiem gorącej wody i wybrać napój „GORĄCA WODA”.

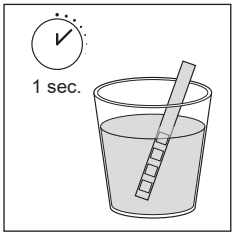
6 Nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷☐ w celu rozpoczęcia nalewania.

7 Opróżnić pojemnik i powtórzyć czynności z punktów od 5 do 7, dopóki zbiornik na wodę nie będzie pusty.

8 Po zakończeniu napełnić ponownie zbiornik na wodę do poziomu MAX. Urządzenie jest gotowe do pracy.

Pomiar twardości wody

Podczas pierwszej instalacji należy ustawić twardość wody.
Wyjąć z opakowania pasek testowy do pomiaru twardości wody i postępować zgodnie z instrukcjami widniejącymi na wyświetlaczu podczas fazy instalacji. Aby zmienić twardość wody w innym momencie, należy nacisnąć przycisk **CLEAN/SET**, wybrać „USTAWIENIA" i w menu ustawień wybrać „TWARDOŚĆ WODY".



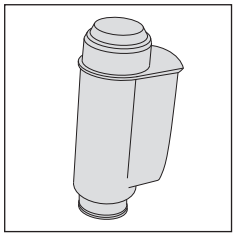
1 Na 1 sekundę zanurzyć pasek testowy do pomiaru twardości wody w szklance z wodą. Wyjąć pasek testowy do pomiaru twardości wody i poczekać 1 minutę.

2 Sprawdzić, ile kwadracików zmieniło kolor na czerwony.

3 Użyć zielonych przycisków „∨" i „∧", aby wybrać wartość twardości do ustawienia zgodnie z poniższą tabelą, a następnie potwierdzić za pomocą przycisku „✓".

Liczba czerwonych kwadracików	Wartość do ustawienia	Twardość wody	INTENZA+
■□□□	1	woda bardzo miękka	A
■■□□	2	woda miękka	A
■■■□	3	woda twarda	B
■■■■	4	woda bardzo twarda	C

Filtr wody INTENZA+

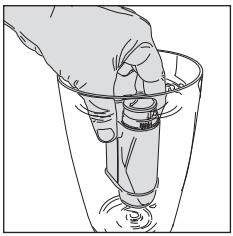


Zaleca się zainstalowanie filtra wody INTENZA+, aby ograniczyć tworzenie się kamienia. Zapewni to dłuższą trwałość urządzenia i lepszy aromat kawy w miarę upływu czasu.

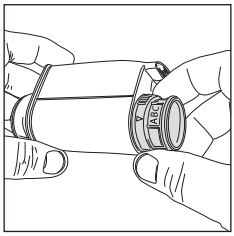
Woda jest podstawowym składnikiem każdej kawy. Bardzo ważna jest zatem jej odpowiednia filtracja, w profesjonalny sposób.

Filtr wody INTENZA+ zapobiega tworzeniu się osadów mineralnych, poprawiając jakość wody.

Instalacja filtra wody INTENZA+



Zanurzyć filtr wody INTENZA+ w zimnej wodzie w pozycji pionowej (otworem ku górze) i nacisnąć delikatnie na brzegi, aby wypuścić pęcherzyki powietrza.



Wyjąć filtr wody INTENZA+ z wody i ustawić go zgodnie ze stwierdzoną twardością wody (patrz rozdział „Pomiar twardości wody”) i określić przy podstawie filtra poziom twardości:

A = woda miękka – 1 lub 2 kwadraciki

B = woda twarda (standard) – 3 kwadraciki

C = woda bardzo twarda – 4 kwadraciki

Włożyć filtr INTENZA+ do zbiornika na wodę, upewniając się, że włożony jest prawidłowo. Napełnić ponownie zbiornik na wodę i włożyć go na miejsce.

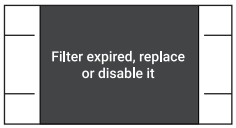
1 Nacisnąć przycisk **CLEAN/SET** , a następnie przycisk „USTAWIENIA”.

2 Wybrać „FILTR WODY” i nacisnąć przycisk „✓”.

3 Wybrać „AKTYWUJ” i postępować zgodnie z instrukcjami widniejącymi na wyświetlaczu, aby uaktywnić prawidłowo filtr.

Ważne: procedurę aktywacji filtra można przerwać, naciskając przycisk **START/STOP** ▷☐. Aby wznowić procedurę aktywacji filtra, należy ponownie nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷☐.

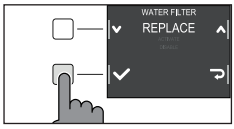
Wymiana filtra wody INTENZA+



Gdy filtr wody INTENZA+ zużyje się, na wyświetlaczu pojawi się komunikat ostrzegawczy.

1 Dokonać wymiany lub dezaktywacji, naciskając przycisk **CLEAN/SET** , a następnie przycisk „USTAWIENIA”.

2 Wybrać „FILTR WODY” i nacisnąć przycisk „✓”.



3 Wybrać „WYMIEŃ”, aby wymienić filtr lub „WYŁĄCZ”, jeśli nie zamierza się używać filtra. Potwierdzić przyciskiem „✓”.

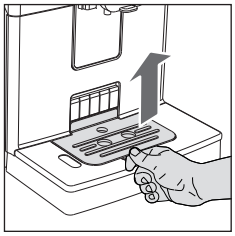
Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby prawidłowo uaktywnić filtr.

Rodzaje napojów

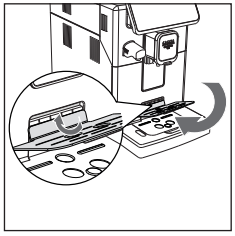
Oryginalna receptura			Opis
Ristretto 	Kawa	**30 ml**	Mocna kawa, serwowana w małej filiżance: to espresso, którego czas dozowania jest krótszy w porównaniu z czasem dozowania klasycznego espresso, czego efektem jest kawa w mniejszej ilości i mniej bogata w kofeinę.
Espresso 	Kawa	**40 ml**	Espresso znane jest na całym świecie jako prawdziwa „kawa we włoskim stylu". Serwowane jest w małej filiżance, a jego typowymi cechami są bogaty i intensywny aromat oraz warstwa naturalnej, zwartej pianki. Taki napój jest efektem procesu zaparzania ciśnieniowego z użyciem gorącej wody, którego pomysłodawcą był w 1938 roku Achille Gaggia.
Espresso lungo 	Kawa	**80 ml**	Espresso lungo to espresso, którego czas zaparzania jest nieco dłuższy. Jest bardziej rozcieńczona, cechuje się inną intensywnością aromatu i wyższą zawartością kofeiny. Serwowane jest w średniej filiżance.
Kawa 	Kawa	**120 ml**	Kawa to napój przygotowywany z większą ilością wody w porównaniu z espresso. Ma delikatniejszy aromat i serwowana jest w średnio-dużej filiżance.
Americano 	Kawa Woda	**40 ml** **110 ml**	Americano to mniej intensywna duża kawa, przygotowywana jak espresso, ale z dodatkiem gorącej wody.
Kawa over ice 	Kawa	**90 ml**	To kawa przygotowana w niższej temperaturze z wolniejszym procesem ekstrakcji, wlana do szklanki lub filiżanki z kostkami lodu. Wynikiem jest świeższy, delikatniejszy i słodszy smak.
Cappuccino 	Mleko Kawa	**120 ml** **40 ml**	Cappuccino to jeden z najbardziej lubianych na całym świecie, klasyczny włoski napój. Przygotowuje się je, wykonując espresso z dodatkiem mleka i pianki mleka, która powinna mieć co najmniej 1 cm wysokości. Serwuje się je w dużej filiżance.
Latte macchiato 	Mleko Kawa	**240 ml** **40 ml**	Latte macchiato jest to napój przygotowywany z gorącego mleka, z odrobiną pianki mleka i niewielką ilością espresso. Serwowany jest w wysokiej, przeźroczystej szklance, dzięki której idealnie widać trzy różne tworzące go warstwy.
Café au lait 	Kawa Mleko	**90 ml** **90 ml**	Café au lait jest to napój składający się z kawy i mleka w równych częściach. Obecnie można go również wzbogacać delikatną warstwą pianki mleka. Serwuje się je w dużej filiżance.
Cortado 	Kawa Mleko	**40 ml** **30 ml**	Cortado to napój pochodzący z Argentyny, jest espresso z dodatkiem niewielkiej ilości mleka. Na ogół serwowane jest w niewielkiej szklance. Najbardziej popularne jest w Hiszpanii i Portugalii, a także w Ameryce Łacińskiej.
Flat white 	Kawa Mleko	**40 x 2 ml** **80 ml**	Flat white to napój pochodzący z Australii, w którym kawa odgrywa rolę dominującą. Składa się na niego podwójne espresso i mleko z delikatną warstwą aksamitnej pianki.

Spienione mleko  Mleko **180 ml**	Spienione mleko wykorzystywane jest do przygotowywania cappuccino, latte macchiato i wielu innych napojów. W efekcie powstaje zwarta i jednolita warstwa pianki mleka.
Gorąca woda  Woda **150 ml**	Gorącej wody można używać do szybkiego przygotowania herbaty, naparów ziołowych i innych napojów rozpuszczalnych.

Espresso tray



Niniejsze urządzenie zaprojektowano z myślą o przyrządzaniu doskonale smakujących napojów, od tradycyjnego espresso po liczne inne dostępne napoje. Jeśli pragniesz zasmakować włoskiego espresso zgodnie z tradycją przyrządzania tego rodzaju napoju, z delikatną warstwą naturalnej pianki na powierzchni, zachęcamy Cię do korzystania ze specjalnie opracowanej podstawki „Espresso Tray". Podstawka ta pozwala na korzystanie z tradycyjnych filiżanek do espresso, mając zawsze pewność, że jego poziom będzie idealny, by powstała jednolita, zwarta pianka i że przy jego zaparzaniu otoczenie pozostanie nieskazitelnie czyste.



Podnieść Espresso Tray nad kratkę tacy ociekowej i włożyć do przewidzianej szczeliny, jak pokazano na rysunku.

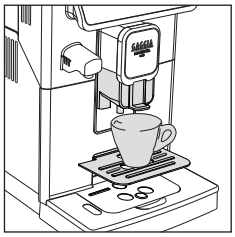
Parzenie kawy

Uwaga: po wydaniu zimnego napoju urządzenie może nalać go w nieco niższej temperaturze. Zalecamy najpierw zaparzyć kawę, wybierając funkcję wstępnego mielenia, bez dodawania kawy.

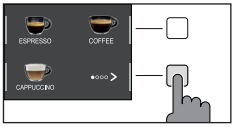
Parzenie kawy na bazie kawy ziarnistej

Uwaga: używać wyłącznie kawy ziarnistej do espresso. Nie wsypywać do pojemnika na kawę ziarnistą kawy mielonej, kawy niepalonej, kawy liofilizowanej lub rozpuszczalnej, ponieważ mogłyby one uszkodzić urządzenie.

Wskazówka: aby kawa była cieplejsza, należy podgrzać filiżanki gorącą wodą.



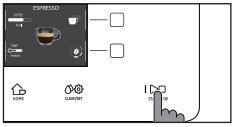
1 Ustawić Espresso Tray, umieścić filiżankę pod dozownikiem kawy, podnieść lub obniżyć dozownik kawy w zależności od rozmiaru używanej filiżanki. Nacisnąć przycisk **HOME** ⌂, aby wejść do menu napojów.



2 Przewinąć poszczególne strony, aby znaleźć i wybrać żądany napój.



3 Po wybraniu żądanego napoju można przygotować dwie filiżanki równocześnie za pomocą przycisku „ ” (nie dotyczy AMERICANO).



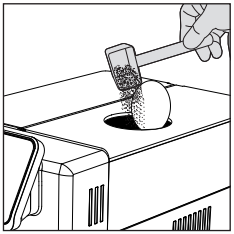
4 Nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷□ w celu rozpoczęcia nalewania.

Ważne: nalewanie można przerwać w dowolnym momencie, naciskając przycisk **START/STOP** ▷□.

Jeśli zamierza się dostosować ustawienia napoju, należy się zapoznać z rozdziałem „Indywidualne ustawienia napojów”.

Parzenie kawy na bazie kawy wstępnie zmielonej

Za pomocą specjalnej dołączonej miarki wsypać prawidłową dozę do pojemnika na kawę wstępnie zmieloną.



1 Otworzyć pokrywkę pojemnika na kawę wstępnie zmieloną i wsypać jedną pełną miarkę kawy wstępnie zmielonej.

Uwaga: nie wsypywać innych substancji niż kawa wstępnie zmielona, aby nie uszkodzić urządzenia.

2 Umieścić filiżankę pod dozownikiem kawy i wybrać żądany napój.



3 Naciskać przycisk „ ” aż do wybrania „ ”.

Ważne: funkcja „kawy wstępnie zmielonej” wyklucza możliwość parzenia dwóch filiżanek kawy równocześnie, a także ustawienia aromatu, co jest możliwe wyłącznie w przypadku kawy ziarnistej.

4 Nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷□, aby uruchomić parzenie kawy.

Jeśli zamierza się dostosować ustawienia napoju, należy się zapoznać z rozdziałem „Indywidualne ustawienia napojów”.

Ważne: nalewanie można przerwać w dowolnym momencie, naciskając przycisk **START/STOP** ▷□.

Parzenie kawy over ice

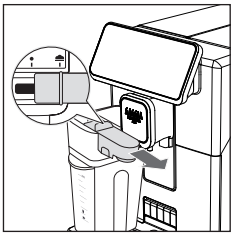
Uwaga: Kawa jest parzona w niższej temperaturze. W celu uzyskania idealnego rezultatu wlej ją na kostki lodu. Jeżeli po włączeniu urządzenia jako pierwszy zostanie wylana kawa z lodem, należy przerwać automatyczny cykl płukania.

1 Do połowy napełnij szklankę kostkami lodu (standardowo około 6 kostek).
2 Ustaw szklankę pod dozownikiem kawy.
3 Wybierz napój OVER ICE.
Zaleca się zastosowanie aromatu 5 lub funkcji boost w celu uzyskania kawy o intensywniejszym smaku.
4 Nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷□, aby rozpocząć parzenie kawy.

Uwaga: w przypadku wybrania coffee boost lub kawy wstępnie zmielonej, nie można równocześnie przygotować dwóch filiżanek.

Uwaga: Po wydaniu gorącego napoju lub pary urządzenie może nalewać napój w nieco wyższej temperaturze. Zalecamy najpierw zaparzyć kawę mrożoną, wybierając funkcję wstępnego mielenia bez dodawania kawy.

Przygotowywanie napojów na bazie kawy i spienionego mleka

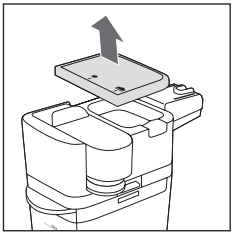


Uwaga: przed wybraniem napoju na bazie kawy i mleka, lub spienionego mleka, sprawdzić, czy dzbanek na mleko jest zainstalowany i dozownik mleka jest otwarty. Jeżeli dzbanek na mleko nie został prawidłowo zainstalowany, dozownik mleka może pryskać para lub gorące mleko.

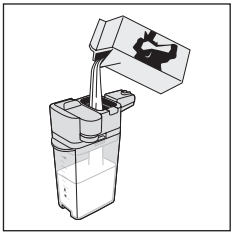
Napełnianie dzbanka na mleko

Ważne: przed użyciem dzbanka na mleko należy go dokładnie wyczyścić zgodnie z opisem zawartym w rozdziale „Czyszczenie dzbanka na mleko”.

Dzbanek na mleko można napełnić wcześniej lub podczas użycia



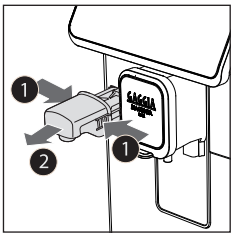
1 Podnieść pokrywkę jednostki dozowania mleka.



2 Wlać mleko do dzbanka: mleko musi znajdować się między poziomem minimalnym (☕) i poziomem maksymalnym (MAX) oznaczonym na dzbanku. Założyć pokrywkę.

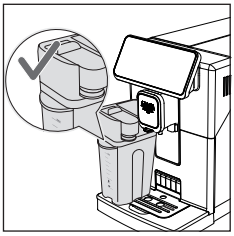
Wkładanie dzbanka na mleko

Jeśli jest zainstalowany, wyjąć dozownik wody:

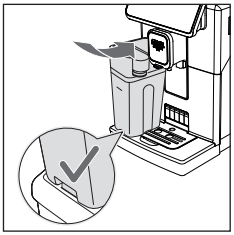


1 Nacisnąć dwa przyciski boczne, aby odblokować dozownik i lekko go podnieść.

2 Pociągnąć za dozownik wody, aby go wyjąć.



3 Upewnić się, że górna część dzbanka jest ustawiona prawidłowo. Przezroczysty wpust i podziałka muszą być skierowane na zewnątrz.



4 Delikatnie nachylić dzbanek na mleko. Włożyć go całkowicie do prowadnic w urządzeniu.

5 Nacisnąć dzbanek i obrócić go w dół, następnie zaczepić o tacę ociekową.

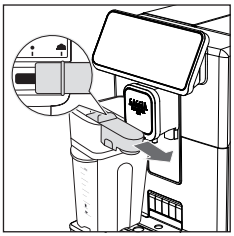
Ważne: nie wciskać dzbanka na siłę.

Wyjmowanie dzbanka na mleko

Obrócić dzbanek do góry, aż odczepi się od wkładki umieszczonej w tacy ociekowej. Następnie wyjąć go.

Nalewanie napojów na bazie kawy i spienionego mleka

Wskazówka: używać zimnego mleka (o temperaturze około 5°C) o zawartości tłuszczu przynajmniej 3% w celu zapewnienia optymalnej pianki. Można stosować zarówno mleko pełnotłuste, jak i mleko częściowo odtłuszczone. Ponadto można stosować mleko odtłuszczone, sojowe lub mleko bez laktozy.



1 Wyjąć dozownik mleka poprzez obrócenie go w prawo aż do symbolu .

Ważne: jeżeli dozownik mleka nie zostanie całkowicie wyciągnięty, mleko może nie zostać prawidłowo spienione.

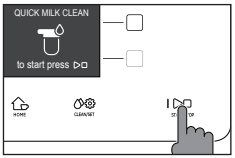
2 Ustawić filiżankę pod otwartym dozownikiem mleka.

3 Nacisnąć przycisk **HOME** i wybrać napój z menu.

- Nacisnąć przycisk żądanego napoju.
- Nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷□, aby rozpocząć dozowanie wybranego napoju.

4 Urządzenie nalewa do filiżanki lub do szklanki określoną ilość spienionego mleka i kawy. W zależności od wybranego napoju będzie dozowana najpierw kawa lub najpierw spienione mleko.

Jeśli zamierza się dostosować ustawienia napoju, należy się zapoznać z rozdziałem „Indywidualne ustawienia napojów".



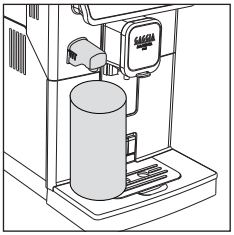
5 Po każdym przygotowaniu napojów na bazie kawy i spienionego mleka w ciągu 10 sekund będzie można wykonać procedurę szybkiego czyszczenia obwodu mleka. Procedurę tę będzie można jednak wykonać w innym momencie, wchodząc do menu czyszczenia za pomocą przycisku **CLEAN/SET**. Nacisnąć przycisk „CZYSZCZENIE" i wybrać funkcję „SZYBKIE CZYSZCZENIE" oraz nacisnąć przycisk „✓". Następnie postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

Ważne: wykonywać procedurę szybkiego czyszczenia przynajmniej raz dziennie.

Nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷□ w celu potwierdzenia lub przycisk „↩", aby wykonać ją później.

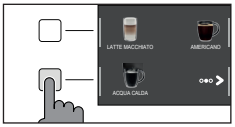
Nalewanie gorącej wody

Uwaga: podczas etapu przygotowywania z dozownika gorącej wody może się wydostawać para i gorąca woda. Przed wyjęciem dozownika gorącej wody, należy poczekać na zakończenie etapu przygotowywania.



1 Włożyć dozownik gorącej wody.

2 Nacisnąć przycisk **HOME** ⌂, przewinąć poszczególne ekrany za pomocą zielonego przycisku „❯" i wybrać gorącą wodę.



3 Nacisnąć przycisk „GORĄCA WODA". Następnie nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷□ w celu rozpoczęcia nalewania.

Ważne: nalewanie można przerwać w dowolnym momencie, naciskając przycisk **START/STOP** ▷□.

Jeśli zamierza się dostosować ustawienia napoju, należy się zapoznać z rozdziałem „Indywidualne ustawienia napojów".

Indywidualne ustawienia napojów i zapisywanie ustawień (MEMO)

Niniejsze urządzenie pozwala na zmianę ustawień napoju w zależności od własnych preferencji oraz zapisanie ich (MEMO), nadpisując nimi wcześniejsze ustawienia.

Indywidualne ustawienia napojów

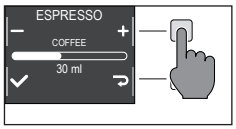
1 Nacisnąć przycisk **HOME** ⌂.

2 Wybrać swój napój.



3 Na ekranie wyświetlane są wszystkie ustawienia, które można dostosować i/lub wybrać w zależności od własnych preferencji. W zależności od typu napoju można dostosować i/lub wybrać:

- objętość mleka i kawy;
- temperaturę kawy;
- nalewanie do dwóch filiżanek na raz;
- użycie kawy wstępnie zmielonej;
- intensywność aromatu (tylko podczas używania kawy ziarnistej);
- funkcja coffee boost (tylko dla kawy over ice);



4 Po naciśnięciu przycisku „KAWA ▬▬" lub przycisku „MLEKO ▬▬" użyć zielonych przycisków „+" i „—", aby ustawić żądaną objętość.
Następnie nacisnąć przycisk „✓", aby potwierdzić i powrócić do poprzedniego ekranu, na którym będzie wyświetlana nowa ustawiona ilość.



5 Nacisnąć kilkukrotnie przycisk „TEMP ⊂▬", aby zmienić temperaturę napoju, wybierając spośród dostępnych opcji:

- niska;
- średnia;
- wysoka.

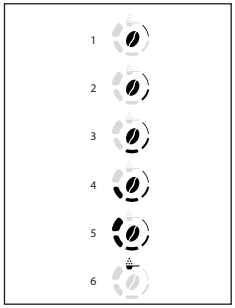


6 Nacisnąć przycisk „☕☕", aby przygotować dwie filiżanki lub przycisk „☕", aby przygotować tylko jedną filiżankę. Ilustracja napoju na środku wyświetlacza wskaże liczbę wybranych filiżanek.

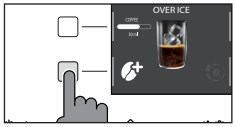
Ważne: z funkcji tej nie można korzystać w przypadku napojów z mlekiem, AMERICANO i GORĄCA WODA.

7 Aby zmienić intensywność aromatu lub wybrać kawę wstępnie zmieloną, należy nacisnąć przycisk „". Można wybrać spośród 5 różnych poziomów intensywności. Przy każdorazowym naciśnięciu przycisku „" intensywność zmienia się o jeden poziom. Na wyświetlaczu widnieje wybrany poziom intensywności lub wybór kawy wstępnie zmielonej.

1 Bardzo lekki
2 Lekki
3 Regularny
4 Mocny
5 Bardzo mocny
6 Kawa wstępnie zmielona.

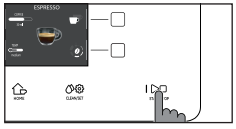


Ważne: funkcja Kawa wstępnie zmielona pozwala na zaparzenie tylko jednej kawy na raz.



8 Podczas przygotowywania kawy over ice można wybrać funkcję coffee boost " ". Urządzenie wykona podwójne mielenie, aby smak kawy był bardziej intensyw.

Uwaga: ta funkcja umożliwia zaparzenie tylko jednej filiżanki kawy. Nie można jej użyć w przypadku stosowania kawy wstępnie zmielonej i nie pozwala na zmianę intensywności aromatu.



9 Po dostosowaniu napoju zgodnie z własnymi preferencjami smakowymi można uruchomić jego nalewanie, naciskając przycisk **START/STOP** ▷□.

10 W przypadku zmiany jakiegokolwiek parametru spośród wymienionych powyżej po zakończeniu nalewania pojawi się zapytanie, czy zamierza się zapisać recepturę z wprowadzonymi zmianami.

Uwaga: nowe zapisane ustawienia nadpiszą te z poprzedniej receptury.

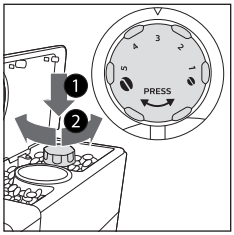
Ważne: aby przywrócić ustawienia fabryczne receptur są dwie opcje:
- wpisać ręcznie ustawienia określone w rozdziale „Rodzaje napojów" dla każdego napoju i zapisać je;
- przywrócić ustawienia fabryczne dla wszystkich napojów za pomocą funkcji „Ustawienia fabryczne" w menu „USTAWIENIA";

Regulacja stopnia mielenia

Stopień mielenia można regulować za pomocą pokrętła do regulacji stopnia mielenia, znajdującego się w pojemniku na kawę ziarnistą. Młynek ceramiczny zapewnia idealne i jednolite mielenie ziaren niezbędnych przy przygotowywaniu każdej filiżanki kawy. Zachowywany jest wówczas aromat, który zapewnia zawsze doskonały smak.

Ważne: stopień mielenia można regulować jedynie wówczas, kiedy urządzenie mieli kawę ziarnistą. Różnicę w smaku będzie można dostrzec po zaparzeniu 2 - 3 filiżanek kawy.

Uwaga: aby uniknąć uszkodzenia młynka, nie należy obracać pokrętłem wyboru mielenia więcej niż o jedną pozycję na raz.



1 Ustawić filiżankę pod dozownikiem kawy.

2 Otworzyć pokrywkę pojemnika na kawę ziarnistą.

3 Przygotować espresso, jak opisano w rozdziale „Parzenie kawy na bazie kawy ziarnistej".

4 Gdy urządzenie mieli kawę, nacisnąć pokrętło regulacji stopnia mielenia w pojemniku na kawę ziarnistą i obrócić je o jedno położenie na raz w prawo lub w lewo.

5 Dostępnych jest 5 różnych stopni mielenia. Im niższy wskaźnik, tym smak kawy będzie silniejszy i pełniejszy.

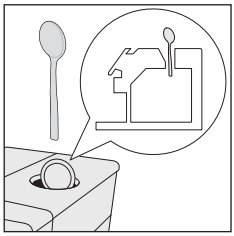
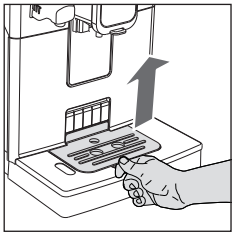
Ważne:
- Mielenie grube: lżejszy smak, przeznaczony do mieszanek ziaren kawy palonych w sposób ciemny (3-5);
- Mielenie drobne: bardziej intensywny smak, do mieszanek ziaren kawy palonych jasno (1-3);

Czyszczenie i konserwacja

Regularne czyszczenie i konserwacja pozwalają na utrzymanie urządzenia w optymalnym stanie i gwarantują zawsze doskonały smak kawy, stały przepływ kawy oraz doskonałą piankę mleka. Zapoznać się z poniższą tabelą, aby dowiedzieć się, kiedy i jak czyścić wszystkie wyjmowane części urządzenia. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji należy przeczytać odpowiednie rozdziały.

Tabela czyszczenia

Opis części	Kiedy czyścić	Jak czyścić
Dzbanek na mleko	Po użyciu	Uruchomić cykl „SZYBKIEGO CZYSZCZENIA" zgodnie z instrukcjami widocznymi na wyświetlaczu.
	Codziennie	Wyczyścić dokładnie dzbanek na mleko.
	Co tydzień	Wymontować dzbanek na mleko i wyczyścić wszystkie jego części pod bieżącą wodą.
	Co miesiąc	Uruchomić cykl „CZYSZCZENIE OBWODU" zgodnie z instrukcjami opisanymi w rozdziale „Czyszczenie dzbanka na mleko". W przypadku tego cyklu czyszczenia należy użyć produktu do czyszczenia obwodu mleka marki Philips „Milk Circuit Cleaner". Wymontować dzbanek na mleko i wyczyścić wszystkie jego części pod bieżącą wodą.
Blok zaparzający	Co tydzień	Wyjąć blok zaparzający i umyć go pod bieżącą wodą.
	W zależności od sposobu użytkowania	Patrz rozdział „Czyszczenie i smarowanie bloku zaparzającego".
	Co miesiąc	Czyścic blok zaparzający za pomocą pastylek odtłuszczających Gaggia do usuwania oleistych pozostałości po kawie
Taca ociekowa pełna	Kiedy specjalny czerwony wskaźnik wystaje poza kratkę tacy ociekowej	Opróżnić tacę ociekową i wyczyścić ją pod bieżącą wodą.
Kratka ociekowa	W zależności od sposobu użytkowania	Wyczyść pod bieżącą wodą. Nie nadaje się do zmywarki.
Pojemnik na fusy	Kiedy wymaga tego urządzenie	Opróżnić pojemnik na fusy i wyczyścić go pod bieżącą wodą. Upewnić się, że podczas tej czynności urządzenie jest włączone, w przeciwnym razie pojemnik na fusy nie zostanie zresetowany.
Zbiornik na wodę	Co tydzień	Wyczyścić go pod bieżącą wodą.

Opis części	Kiedy czyścić	Jak czyścić
Komora kawy wstępnie zmielonej/ przewód wylotowy kawy	Co tydzień	Wyczyścić górną część uchwytem łyżki, jak pokazano poniżej. 
Espresso tray	W zależności od sposobu użytkowania	Wyjąć Espresso Tray i wyczyścić pod bieżącą wodą. Można również umyć ten element w zmywarce, w górnym koszu. 

Czyszczenie dzbanka na mleko

Programy czyszczenia dzbanka na mleko

Urządzenie posiada dwa programy czyszczenia dzbanka na mleko, szybkie czyszczenie i czyszczenie obwodu. Oba programy można wybrać za pomocą przycisku **CLEAN/SET**, naciskając następnie przycisk „CZYSZCZENIE". Szybkie czyszczenie jest proponowane po zakończeniu nalewania napojów na bazie mleka. Postępować w przypadku obu programów zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

- Program szybkiego czyszczenia

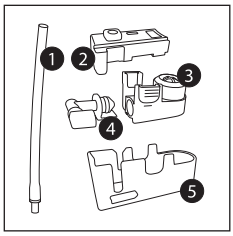
Program szybkiego czyszczenia przewiduje czyszczenie obwodu mleka gorącą wodą.

- Program czyszczenia obwodu

Program czyszczenia obwodu dzbanka na mleko przewiduje dokładne czyszczenie całego obwodu mleka przy użyciu produktu do czyszczenia obwodów mleka Philips „Milk Circuit Cleaner".

Czyszczenie dzbanka na mleko pod bieżącą wodą

Dozownik mleka składa się z pięciu komponentów. Komponenty mogą być myte w zmywarce do naczyń (z wyjątkiem pojemnika na mleko).



1	Rurka do mleka
2	Podstawka gumowa
3	Przystawka Pannarello
4	Złączka przystawki Pannarello
5	Obudowa dozownika mleka

Odniesienia do przedstawionych poniżej ilustracji znajdują się na stronie 4.

1 Zdjąć pokrywkę zespołu dozowania mleka (Rys. 21).

2 Nacisnąć przyciski zwalniające po obu stronach górnej części jednostki nalewania mleka (1) i wyjąć górną część pojemnika na mleko (2) (Rys. 22).

3 Wyjąć dozownik mleka z jednostki nalewania mleka (Rys. 23).

4 Aby wymontować dozownika:

- Obrócić i mocno trzymać jednostkę nalewania mleka. Wyjąć rurkę do mleka z podstawki (Rys. 24);
- Nacisnąć przyciski zwalniające na przystawce Pannarello i zdjąć przystawkę Pannarello z gumowej podstawki. (Rys. 25);
- Wyjąć złączkę z przystawki Pannarello. (Rys. 26);

5 Umyć wszystkie komponenty pod bieżącą wodą.

6 Po ukończeniu czyszczenia zmontować wszystkie komponenty, wykonując tę samą procedurę w odwrotnej kolejności.

Czyszczenie bloku zaparzającego

Uwaga: nie myć bloku zaparzającego w zmywarce i nie używać płynów do mycia naczyń lub innych detergentów, ponieważ mogłyby one spowodować nieprawidłowe działanie bloku zaparzającego, co mogłoby być odczuwalne w smaku kawy.

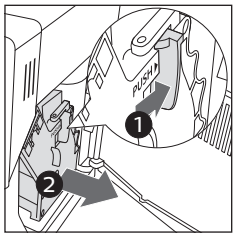
Wyjmowanie bloku zaparzającego

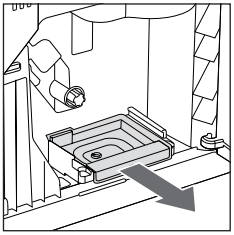
1 Wyłączyć urządzenie i odłączyć kabel zasilający.

2 Wyjąć tacę ociekową z pojemnikiem na fusy.

3 Otworzyć drzwiczki serwisowe.

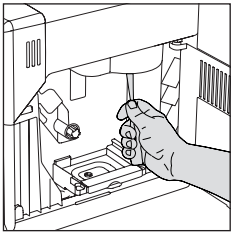
4 Nacisnąć dźwignię PUSH (pchnij) (1) i pociągnąć uchwyt bloku zaparzającego (2), aby wyjąć go z urządzenia.



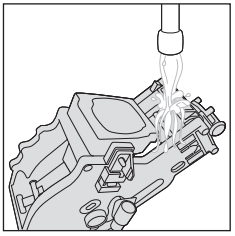


5 Wyjąć kasetkę na resztki kawy.

Czyszczenie bloku zaparzającego pod bieżącą wodą



1 Wyczyścić dokładnie przewód wylotowy kawy uchwytem łyżeczki lub innym zaokrąglonym przyrządem kuchennym.

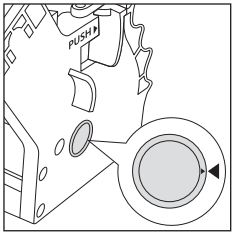


2 Przepłukać obficie ciepłą wodą blok zaparzający i kasetkę na resztki kawy. Umyć dokładnie górny filtr.

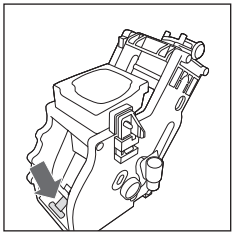
3 Pozostawić blok zaparzający do samoczynnego wyschnięcia.

Ważne: nie suszyć bloku zaparzającego szmatkami, aby uniknąć nagromadzenia się w jego wnętrzu włókien.

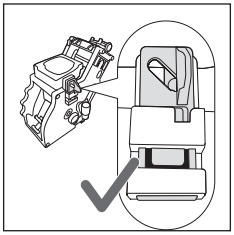
Wkładanie bloku zaparzającego na miejsce



1 Przed włożeniem bloku zaparzającego do urządzenia należy się upewnić, że dwa żółte znaki odniesienia na części bocznej pokrywają się. Gdyby tak nie było, należy:

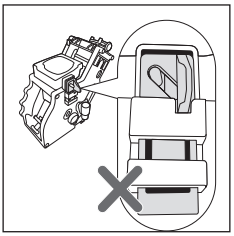


Upewnić się, że dźwignia styka się z podstawą bloku zaparzającego.



2 Upewnić się, że żółty zaczep blokujący bloku zaparzającego znajduje się w prawidłowej pozycji.

Aby prawidłowo ustawić zaczep, należy pchnąć go do góry aż do maksymalnej osiągalnej pozycji.



Jeśli zaczep jest nadal w pozycji dolnej, oznacza to, że nie jest on ustawiony prawidłowo.

3 Włożyć na miejsce kasetkę na resztki kawy.

4 Włożyć blok zaparzający do urządzenia wzdłuż prowadnic umieszczonych po bokach, dopóki nie zostanie on zablokowany w pozycji, o czym będzie świadczyć kliknięcie.

Uwaga: nie naciskać dźwigni PUSH.

5 Zamknąć drzwiczki serwisowe.

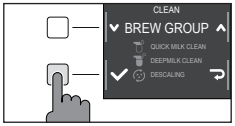
Czyszczenie bloku zaparzającego za pomocą pastylek do usuwania oleistych pozostałości po kawie

Uwaga: do czyszczenia stosować wyłącznie pastylki Gaggia do usuwania oleistych pozostałości po kawie.



1 Umieścić pojemnik pod dozownikiem kawy.

2 Nacisnąć przycisk **CLEAN/SET** i wybrać widoczny na wyświetlaczu przycisk „CZYSZCZENIE".



3 Wybrać „CZYSZCZENIE BLOKU ZAPARZAJĄCEGO" i nacisnąć przycisk „✓", a następnie nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷☐ w celu rozpoczęcia procedury czyszczenia.

4 Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby prawidłowo wyczyścić blok zaparzający.

5 Procedura ta potrwa około 5 minut, a żeby ją zawiesić i uruchomić ponownie, można użyć przycisku **START/STOP** ▷☐.

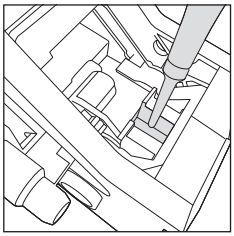
Smarowanie bloku zaparzającego

Aby zapewnić optymalne działanie urządzenia, należy smarować blok zaparzający. Z częstotliwością smarowania można się zapoznać w poniższej tabeli.

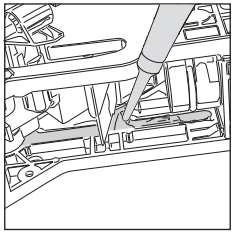
Częstotliwość użytkowania	Liczba napojów przyrządzanych codziennie	Częstotliwość smarowania
Niska	1 - 5	Co 4 miesiące
Normalna	6 - 10	Co 2 miesiące
Wysoka	> 10	Co miesiąc

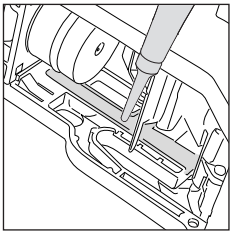
1 Wyłączyć urządzenie i odłączyć kabel zasilający.

2 Wyjąć blok zaparzający i przepłukać go letnią wodą (patrz rozdział „Czyszczenie bloku zaparzającego pod bieżącą wodą").



3 Nanieść cienką warstwę smaru z wyposażenia wokół sworznia wprowadzającego w części dolnej bloku zaparzającego.





4 Nanieść cienką warstwę smaru na prowadnice, po obu stronach (patrz rysunek).

5 Włożyć blok zaparzający na miejsce (patrz rozdział „Wkładanie bloku zaparzającego na miejsce").

Ważne: tubki ze smarem można używać kilkukrotnie.

Odwapnianie

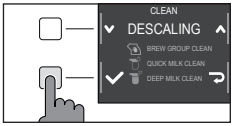
Procedura odwapniania



Gdy wymaga tego urządzenie, należy wykonać jego odwapnianie.

Stosować wyłącznie roztwór odwapniający Gaggia, który przeznaczony jest do zapewniania optymalnego działania urządzenia. Stosowanie innych produktów może spowodować uszkodzenie urządzenia i obecność ich resztek w wodzie. Brak odwapniania urządzenia spowoduje utratę gwarancji.

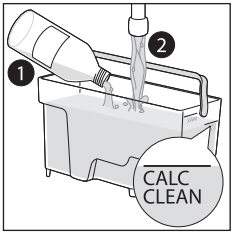
1 Nacisnąć przycisk **CLEAN/SET** i wybrać widoczny na wyświetlaczu przycisk „CZYSZCZENIE".



- Wybrać „ODWAPNIANIE" i - po potwierdzeniu przyciskiem „✓" - nacisnąć przycisk **START/STOP** ▷□, aby uruchomić ten proces.

2 Wyjąć tacę ociekową z pojemnikiem na fusy, opróżnić je i umieścić ponownie w urządzeniu.

3 Wyjąć i opróżnić zbiornik na wodę. Następnie wyjąć filtr INTENZA+, jeśli występuje.



4 Wlać całą butelkę roztworu odwapniającego Gaggia do zbiornika na wodę, a następnie wypełnić go wodą aż do poziomu CALC CLEAN. Następnie włożyć go z powrotem do urządzenia.

5 Wypełnić dzbanek na mleko do połowy wodą i włożyć go do urządzenia.

6 Umieścić duży pojemnik (1,5 l) pod dozownikiem mleka i dozownikiem kawy.

7 Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby uruchomić procedurę odwapniania. Procedura ta trwa około 25 minut, a polega na cyklu odwapniania i cyklu płukania, podczas których w regularnych odstępach czasu następuje wylewanie wody.

8 Po ukończeniu cyklu odwapniania należy przepłukać zbiornik, dzbanek mleka i obwód wody, postępując zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

9 Włożyć ponownie filtr INTENZA+ do zbiornika na wodę.

Ważne: procedurę tę można w dowolnym momencie przerwać i wznowić ponownie, naciskając przycisk **START/STOP** ▷□.

Uwaga: gdy aktywna jest procedura odwapniania, nie można wyjmować bloku zaparzającego. Poczekać na zakończenie procesu odwapniania, a następnie wyjąć blok zaparzający.

Co robić w przypadku przerwania procedury odwapniania

Z procedury odwapniania można wyjść trzymając naciśnięty przez kilka sekund przycisk **ON/OFF** ⏻ na panelu sterowania. Gdyby procedura odwapniania została przerwana przed ukończeniem jej, należy:

1 Opróżnić zbiornik na wodę i dokładnie go umyć.

2 Napełnić zbiornik na wodę bieżącą wodą do poziomu CALC CLEAN i ponownie uruchomić urządzenie. Urządzenie rozgrzeje się i wykona automatyczny cykl płukania.

3 Przed przyrządzeniem jakiegokolwiek napoju należy wykonać ręczny cykl płukania, jak opisano w odpowiednim rozdziale.

Ważne: jeśli procedura nie została doprowadzona do końca, możliwie jak najszybciej konieczne będzie wykonanie kolejnej procedury odwapniania.

Ustawienia różne

Po naciśnięciu przycisku **CLEAN/SET** i wybraniu „USTAWIENIA" na wyświetlaczu będzie można przywrócić lub zmienić niektóre parametry urządzenia, takie jak:

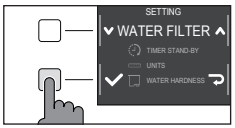
- język;
- filtr wody;
- czas czuwania;
- jednostki miary;
- twardość wody;
- licznik napojów;
- dźwięk przycisków;
- ustawienia fabryczne.

Język

Po wybraniu ikony ustawiania języków otworzy się lista dostępnych języków.

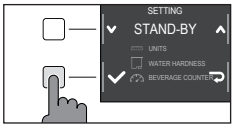
Dostępne języki		
WŁOSKI	DUŃSKI	CZESKI
ANGIELSKI	GRECKI	SŁOWACKI
NIEMIECKI	POLSKI	LITEWSKI
FRANCUSKI	ROSYJSKI	JAPOŃSKI
HISZPAŃSKI	RUMUŃSKI	KOREAŃSKI
PORTUGALSKI	WĘGIERSKI	CHIŃSKI (TRADYCYJNY)
NIDERLANDZKI	BUŁGARSKI	CHIŃSKI (UPROSZCZONY)

Filtr wody



Po wybraniu opcji „FILTR WODY” postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu i z opisem w rozdziale „Instalacja filtra wody INTENZA+” oraz w rozdziale „Wymiana filtra wody INTENZA+”.

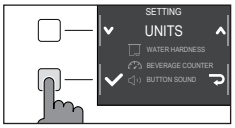
Czas czuwania



Po wybraniu opcji „CZAS CZUWANIA” można ustawić regulator czasowy na:

- 15 min
- 30 min
- 60 min
- 180 min

Jednostki miary



Wybierając opcję „JEDNOSTKI MIARY”:

można ustawić jednostkę miary w „ml” lub „uncjach”.

Twardość wody

Po wybraniu opcji „TWARDOŚĆ WODY” postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu i z opisem w rozdziale „Pomiar twardości wody”.

Licznik napojów

Dla każdego napoju można wyświetlić liczbę filiżanek przygotowanych od momentu pierwszego uruchomienia urządzenia. Danych tych nie można zresetować.

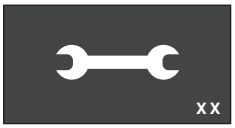
Dźwięk przycisków

Jeśli przeszkadza dźwięk przycisków, można go wyłączyć, naciskając „OFF”.

Ustawienia fabryczne

Ustawienia urządzenia można przywrócić do wartości fabrycznych. Urządzenie zażąda podwójnego potwierdzenia, zanim będzie można przejść dalej.

Znaczenie kodów błędów



Poniżej wymieniono niektóre kody błędów, jakie mogą się pojawiać na wyświetlaczu, ich znaczenie oraz instrukcje rozwiązania problemów. Jeśli wskazane rozwiązania okażą się nieskuteczne, ponieważ na wyświetlaczu nadal będzie wyświetlana ikona kodu błędu i urządzenie nie zacznie działać prawidłowo, lub gdyby pojawiły się inne kody błędu, należy się skontaktować z autoryzowanym centrum obsługi klienta lub z dystrybutorami w swoim kraju.
Dane podano na stronie www.gaggia.com lub www.gaggia.it.

Kod błędu	Problem	Przyczyna	Możliwe rozwiązanie
01	Młynek jest zablokowany.	Przewód wylotowy kawy jest zablokowany.	Wyjąć kabel zasilający i blok zaparzający. Wyczyścić dokładnie przewód wylotowy kawy uchwytem łyżki. Ponownie włączyć urządzenie.
03 - 04	Wystąpił problem z blokiem zaparzającym.	Blok zaparzający jest zabrudzony lub nieprawidłowo nasmarowany.	Wyłączyć urządzenie. Wyjąć blok zaparzający i dokładnie go wyczyścić. (Patrz rozdział „Czyszczenie bloku zaparzającego”)
		Blok zaparzający nie jest ustawiony prawidłowo.	Wyłączyć urządzenie. Wyjąć blok zaparzający i włożyć go ponownie. Przed włożeniem bloku zaparzającego upewnić się, że znajduje się on w prawidłowej pozycji. Patrz rozdział „Wkładanie bloku zaparzającego na miejsce”.
05	Wystąpił problem w obwodzie wody.	W obwodzie wody znajduje się powietrze.	Wyjąć i włożyć ponownie zbiornik do urządzenia, kilkukrotnie. Upewnić się o włożeniu go prawidłowo do urządzenia. Sprawdzić, czy komora zbiornika na wodę jest czysta.
			W przypadku korzystania z filtra „INTENZA+”: wyjąć filtr ze zbiornika na wodę i potrząsnąć nim, aby usunąć z filtra całe powietrze. Następnie włożyć ponownie filtr „INTENZA+” do zbiornika na wodę.
14	Urządzenie jest przegrzane.	Przyczyn może być wiele.	Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie po 30 minutach. Wykonać tę czynność 2 lub 3 razy.

Rozwiązywanie problemów

W niniejszym rozdziale podsumowano najczęstsze problemy, jakie mogą występować w tym urządzeniu. Jeśli problemu nie uda się rozwiązać, korzystając z podanych poniżej informacji, należy wejść na stronę www.gaggia.com lub www.gaggia.it, aby zapoznać się z często zadawanymi pytaniami lub skontaktować się z Centrum obsługi klienta bądź dystrybutorami w swoim kraju.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się.	Urządzenie nie jest podłączone.	Sprawdzić, czy kabel zasilający jest włożony prawidłowo.
	Przycisk on/off został przytrzymany za krótko.	Trzymać przycisk on/off naciśnięty przez kilka sekund.
Taca ociekowa szybko się zapełnia.	Jest to zupełnie normalne zjawisko. Urządzenie wykorzystuje wodę do przepłukiwania obwodu wewnętrznego i bloku zaparzającego. Część wody przepływa przez system wewnętrzny bezpośrednio do tacy ociekowej.	Opróżnić tacę ociekową, kiedy czerwony wskaźnik zacznie wystawać poza kratkę. W celu zbierania wody pochodzącej z procesu płukania zalecamy ustawienie pod dozownikiem filiżanki.
Na wyświetlaczu stale widnieje ikona „pełnego pojemnika na fusy”.	Pojemnik na fusy został opróżniony, kiedy urządzenie było wyłączone.	Opróżniać zawsze pojemnik na fusy, gdy urządzenie jest włączone. Jeśli pojemnik na fusy jest opróżniany, gdy urządzenie jest wyłączone, wtedy licznik cykli kawy nie zeruje się. Wówczas na wyświetlaczu widoczna jest wspomniana ikona, nawet jeśli pojemnik nie jest pełny.
	Pojemnik na fusy został ustawiony zbyt szybko.	Poczekać zawsze około 5 sekund, kiedy ustawia się na miejscu pojemnik na fusy. Wówczas licznik wyzeruje się.
Urządzenie żąda opróżnienia pojemnika na fusy, chociaż pojemnik ten nie jest pełny.	Urządzenie nie wyzerowało licznika przy ostatnim opróżnieniu pojemnika na fusy.	Poczekać zawsze około 5 sekund, kiedy ustawia się na miejscu pojemnik na fusy. Wówczas licznik fusów wyzeruje się.
		Opróżniać zawsze pojemnik na fusy, gdy urządzenie jest włączone. Jeśli pojemnik na fusy jest opróżniany, gdy urządzenie jest wyłączone, wtedy licznik cykli kawy nie zeruje się.
Pojemnik na fusy jest zbyt pełny i nie jest wyświetlana ikona „pełnego pojemnika na fusy”.	Tacę ociekową wyjęto, nie opróżniając pojemnika na fusy.	Podczas wyjmowania tacy ociekowej należy opróżniać również pojemnik na fusy, nawet jeśli jest prawie pusty. W ten sposób pojemnik na fusy będzie miał w ustawieniach zerowy poziom i ponownie zacznie prawidłowo zliczać fusy kawy.
Niemożliwe wyjęcie bloku zaparzającego.	Blok zaparzający znajduje się w nieprawidłowym położeniu.	Zamknąć drzwiczki serwisowe. Wyłączyć i włączyć ponownie urządzenie. Poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat informujący o gotowości urządzenia, a następnie wyjąć blok zaparzający.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Nie można włożyć bloku zaparzającego.	Blok zaparzający znajduje się w nieprawidłowym położeniu.	Blok zaparzający nie został ustawiony prawidłowo na swoim miejscu. Upewnić się, że dźwignia styka się z podstawą bloku zaparzającego i że haczyk bloku zaparzającego znajduje się w prawidłowym położeniu. Patrz rozdział „Wkładanie bloku zaparzającego na miejsce”.
		Aby ponownie ustawić urządzenie, należy włożyć na miejsce tacę ociekową z pojemnikiem na fusy. Nie wkładać bloku zaparzającego. Zamknąć drzwiczki serwisowe, odłączyć kabel zasilania i podłączyć go ponownie. Następnie spróbować włożyć na miejsce blok zaparzający i ponownie uruchomić urządzenie.
Kawa ma mało pianki lub jest wodnista.	Młynek jest ustawiony na grube mielenie.	Wyregulować młynek na mielenie drobniejsze.
	Urządzenie wykonuje procedurę automatycznej regulacji.	Przyrządzić kilka filiżanek kawy, aby urządzenie wyregulowało się automatycznie.
	Przewód wylotowy kawy jest zablokowany.	Wyczyścić przewód wylotowy kawy za pomocą łyżki, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie bloku zaparzającego pod bieżącą wodą”.
Kawa nie jest wystarczająco ciepła.	Ustawiona temperatura jest zbyt niska. Sprawdzić ustawienia menu.	Ustawić temperaturę w menu na „MAX”.
Urządzenie mieli kawę ziarnistą, ale kawa nie jest dozowana.	Młynek jest ustawiony na zbyt drobne mielenie.	Wyregulować młynek na mielenie grubsze.
	Dozownik kawy jest zatkany.	Zaparzyć dużą kawę wstępnie zmieloną, bez dodawania kawy wstępnie zmielonej.
	Dysze dozownika kawy są zatkane.	Wyczyścić dysze dozownika kawy wyciorkiem.
Kawa wypływa powoli lub kropelkami.	Młynek jest ustawiony na zbyt drobne mielenie.	Wyregulować młynek na mielenie grubsze.
	Dysze dozownika kawy są zatkane.	Wyczyścić dysze dozownika kawy wyciorkiem.
	Obwód urządzenia jest zablokowany z powodu osadów kamienia.	Wykonać odwapnianie.
Mleko nie spienia się.	Dzbanek na mleko jest brudny lub nieprawidłowo włożony.	Wyczyścić dzbanek i włożyć go prawidłowo.
	Dozownik mleka nie jest całkowicie otwarty.	Sprawdzić, czy dozownik mleka jest w prawidłowym położeniu.
	Nie wszystkie części dzbanka na mleko zostały prawidłowo zmontowane.	Upewnić się, że wszystkie komponenty (zwłaszcza rurka do mleka) zostały zamontowane prawidłowo.
	Użyty rodzaj mleka nie nadaje się do spieniania.	W zależności od rodzaju mleka ilość i jakość powstającej pianki mogą być różne.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Nie można włożyć dzbanka na mleko.	Górna część dzbanka została umieszczona w odwrotną stronę.	Upewnić się, że przezroczysty wpust i podziałka na pojemniku na mleko są skierowane na zewnątrz.
Nie da się włożyć filtra „INTENZA+”.	Należy usunąć powietrze z filtra.	Poczekać, aż pęcherzyki powietrza wydostaną się z filtra.
	Zbiornik zawiera jeszcze wodę.	Opróżnić zbiornik na wodę przed zainstalowaniem filtra.
	Gumowa uszczelka nie jest nałożona na filtr „INTENZA+”.	Sprawdzić opakowanie i nałożyć uszczelkę na filtr „INTENZA+”.
Nie można uaktywnić filtra „INTENZA+”.	Jest już aktywny filtr.	Urządzenie wskazuje wykorzystanie filtra w procentach. Jeśli zamierza się mimo to aktywować nowy filtr, przed utratą ważności filtra używanego, ten ostatni należy najpierw zdezaktywować, jak opisano w punkcie „Wymiana filtra wody INTENZA+”.
Pod urządzeniem znajduje się woda.	Taca ociekowa była zbyt pełna i woda wylała się.	Opróżnić tacę ociekową, kiedy wskaźnik zacznie wystawać poza tacę. Zawsze opróżniać pojemnik przed uruchomieniem procedury odwapniania.
Urządzenie jest w trybie DEMO.	W momencie włączenia urządzenia przycisnęliście kombinację przycisków (**HOME** - **CLEAN/ SET** – **HOME** - **CLEAN/ SET**).	Wyłączyć urządzenie i ponownie je włączyć za pomocą przycisku **ON/OFF** na panelu sterowania

Akcesoria GAGGIA

Kawa i akcesoria dostępne są w autoryzowanych salonach (Włochy) lub u dystrybutorów w poszczególnych krajach.



Odwapniacz



Filtr wody INTENZA+



Pastylki odtłuszczające



Milk circuit cleaner (Philips)



Gama kawy ziarnistej i zmielonej: 100% Arabica / Intenso / Bezkofeinowa

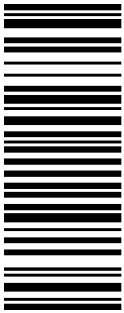
Dane techniczne

Napięcie nominalne - Moc nominalna - Zasilanie	Patrz tabliczka umieszczona po wewnętrznej stronie drzwiczek serwisowych
Materiał obudowy	Tworzywo termoplastyczne
Wymiary	224 x 357 x 435 mm
Masa	7,7 kg
Długość kabla	1200 mm
Panel sterowania	Przedni
Zbiornik na wodę	1,8 litra - wyjmowany
Pojemność pojemnika na kawę ziarnistą	250 g
Pojemność pojemnika na fusy	15
Ciśnienie pompy	15 barów
Bojler	Bojler ze stali nierdzewnej
Urządzenia zabezpieczające	Bezpiecznik termiczny

GAGGIA S.p.A. reserves the right to make any necessary modification.

GAGGIA S.p.a. behoudt zich het recht voor om alle wijzigingen die zij noodzakelijk acht aan te brengen.

GAGGIA S.p.a. zastrzega sobie prawo do wprowadzania dowolnych zmian.



COD. 642001021245 - Rev.01 - 29/11/24

GAGGIA S.p.A.

Sede Amministrativa/Administrative Office
Via Torretta, 240
40041 Gaggio Montano - Bologna - Italia
+39 0534 771111 / Fax +39 0534 31025

www.gaggia.it www.gaggia.com

GAGGIA
MILANO